

# Lebenslauf

VON

ALEXANDER PREUSS



## Personalien

---

Name	Preuss
Vorname	Alexander
Adresse	Unterspitalhof 1, 6032 Emmen am See
Telefon	075 423 67 29
E-Mail	<a href="mailto:alekspreuss@gmail.com">alekspreuss@gmail.com</a>
Facebook	Aleks Preuss
Geburtsdatum	25. September 1984
Nationalität	deutsch
Geburtsort	Wertheim
Zivilstand	ledig

## Beruflicher Werdegang

---

02.2019 – 03.2023

(50 Monate)

Restaurant Rosstall  
in Emmen

- Betriebsleitung mit Freundin
- Küchenverantwortlich

### Rosstall

Buholzstrasse 12, Emmen

Rezension schreiben

4.8 ★★★★★ 363 Rezensionen ⓘ

Wird oft erwähnt

Alle preis 14 menü 11 schüsseln 5 garten 5 + 4

Sortieren nach

Relevanteste Neueste Höchste Niedrigste

10.2018 – 02.2019

(4 Monate)

Restaurant Rosstall Aushilfe

- Koch

05.2017 – 05.2018

(12 Monate)

Seehotel Kastanienbaum  
Schatz AG, Luzern

- Küchenchef
- Küchenklassiker

03.2016 – 03.2017

(12 Monate)

Gastro-Betriebsleiter G2

- Eidgenössischer Fachausweis für Führungskräfte (Prüfung März 2017)

05.2016 – 11.2016

(6 Monate)

Oberholzer Online Marketing GmbH

- Praktikum 60 %
- Cantina 1313 Online-Shop

03.2016 – 05.2017

(2 Monate)

### Aushilfe in diversen Küchen

- Chef de Partie
- **Küchenchef** Tavola Catering für einen Anlass  
Geschichte zu den Gerichten

03.2015 – 12.2015

(10 Monate)

### Gasthof und Spielparadies Chärnsmatt in Rothenburg / Tavolago AG

- **Küchenchef** (befristet für Eröffnungsphase)
- Neueröffnung
- Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

03.2012 – 12.2014

(33 Monate)

### Hotel und Restaurant Stern in Luzern / Tavolago AG

- **Küchenchef**
- Neueröffnung
- Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

11.2009 – 02.2012

(27 Monate)

### Restaurant Bam Bou in Luzern / Astoria Betriebs AG

- **Chef de Partie** / Sushi
- 15 Punkte Gault Millau

01.2009 – 11.2009

(10 Monate)

### Gasthaus Grafenort „Forellenbeiz“ in Grafenort NW

- **Küchenchef**
- Neueröffnung
- Mitentwicklung und Aufbau Küchenkonzept

01.2007 – 12.2008

(23 Monate)

### Hotel und Restaurant Krone in Sihlbrugg ZH

- **Sous Chef**
- 16 Punkte Gault Millau

10.2006 – 12.2006

(4 Monate)

### Diverse Praktikas

(auch in der Zwischensaison 04.2005 – 06.2005)

- Da Gianni Mannheim \*\*
- Savoy im Wasserturm Köln \*

12.2005 – 10.2006

(2x4 Monate)

### Hotel und Restaurant Castle in Blitzingen VS

- **Chef de Partie** (alle Posten)
- 15 Punkte Gault Millau
- Saison

02.2005 – 11.2005

(9. Monate)

### Zivildienst im Seniorenheim in Bad Mergentheim

nebenbei

- Aushilfe „Silencehotel“ Bundschu in Bad Mergentheim
- 13 Punkte Gault Millau

08.2001 – 07.2004

(36. Monate)

### Silencehotel und Restaurant Bundschu in Bad Mergentheim

- **Ausbildung Koch** mit Abschluss Gesellenbrief
- 13 Punkte Gault Millau

## Weiterbildungen und schulische Ausbildung

---

03.2016 – 03.2017

### Gastro-Betriebsleiterseminar G2

mit eidgenössischem Fachausweis für Führungskräfte  
(Prüfung März 2017)

01.2015 – 03.2015

### Abschluss Wirte-Prüfung G1

mit Zertifikat

2003 - 2006

### Realschule

Lohr am Main  
Abschluss mittlere Reife

## Diverse Kurse

---

2016	Diplom Qualitäts-Coach
2015	Kontaktperson Arbeitssicherheit
2011	Sushi
2010	Excel-Kurs für fortgeschrittene