

2004 -
2017

Arbeitszeugnisse

VON

ALEXANDER PREUSS



OBERHOLZER
ONLINE MARKETING GMBH

SENTIMATTSTRASSE 6
6003 LUZERN

ARBEITSZEUGNIS ALEXANDER PREUSS

Alexander Preuss hat vom 17. Mai bis 30. November 2016 als eCommerce Trainee bei uns gearbeitet.

Wir sind eine junge Online Marketing Agentur mit Sitz in Luzern. Unseren Kunden verhelfen wir hauptsächlich mit Inbound- und Content Marketing- Strategien, ihre Ziele zu erreichen. Alexander Preuss hat sich während seinem sechsmonatigem Praktikum um unseren Online Shop Cantina 1313 gekümmert.

Folgende Tätigkeiten gehörten in das Aufgabengebiet Alexander Preuss

- Betriebswirtschaftlicher Unterhalt unseres Online Shops
- Scouting nach neuen Shop Produkten
- Fotografieren und Nachbearbeitung von Produkten
- Texten von Produkten und Angeboten
- Führung des Lagers mit Inventur
- Erstellen und Lancierung von verkaufsfördernden Massnahmen
- Mitarbeit bei Shop-Projekten

Alexander Preuss hat den Quereinstieg in die digitale Welt zur vollen Zufriedenheit vollzogen. Dabei war er stets interessiert und neugierig. Wir haben ihn als engagierten, pflichtbewussten und interessierten Menschen kennengelernt mit einem hohen Mass an Flexibilität und Eigenverantwortung.

Den Umgang mit, führ ihn neuen Tools und Software, hat er bereits nach kurzer Zeit verstanden und nach unseren Vorstellungen eingesetzt. Die Freude an Lebensmittel haben wir ständig gespürt wie auch seine äusserst wertvolle Kompetenz im Bezug auf die Zusammensetzung, die Lagerung und die Herstellungsprozesse verschiedener Produkte bei uns im Shop. Beim Scouting nach neuen Produkten hat Alexander Preuss einen sicheren Riecher bewiesen.

Das Trainee endete wie vereinbart am 30. November 2016. Wir können Alexander Preuss wärmstens weiterempfehlen und wünschen an dieser Stelle alles Gute und viel Erfolg auf dem weiteren Weg.

Klaus Oberholzer
Luzern, 30. November 2016

(Inhaber Oberholzer Online Marketing)

Arbeitszeugnis

Von ganzem Herzen Gastgeber – zu Wasser und zu Land

Gegründet als Tochter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) verwöhnt Tavolago Gäste auf 19 Dampf- und Motorschiffen sowie in zehn Betrieben an Land.

Freundlich und motiviert, mit Berufsstolz, Herzblut und Liebe für's Detail begeistert das Team unsere Gäste zu Wasser, zu Land oder beim Catering. Unsere Maxime für nachhaltigen Erfolg: Wir erbringen erstklassige Leistungen.

Als Arbeitgeber ist Tavolago Vorbild: Wir halten, was wir versprechen und setzen um, was wir in Aussicht stellen. Wir fordern und wir fördern und beteiligen unsere Mitarbeitenden am Erfolg. Für Sie! Damit Ihre Erwartungen immer wieder übertroffen werden.

Das Restaurant bietet Platz für 125 Personen und gliedert sich in verschiedene Bereiche – die unkomplizierte «Beiz», die «Pergola» im Alpenchic, das exklusive «Stübli», die Bar-Lounge und bei schönem Wetter verwöhnen wir unsere Gäste auch auf der Terrasse. Ein riesiger Spielplatz mit einer Liliputbahn und 25 Hotelzimmer gehören ebenfalls dazu: Das ist die Chärnsmatt in Rothenburg.

Herr **Alexander Preuss**, geboren am 25. September 1984, aus **Wertheim DE**, war vom **1. März 2015** bis zum **31. Dezember 2015** für uns als **Küchenchef** in der Chärnsmatt tätig.

In seiner Funktion übernahm er im Wesentlichen folgende Aufgaben:

- Entwicklung und Aufbau des Foodkonzeptes in der Chärnsmatt
- Führung der Köche, Hilfsköche und Officemitarbeiter
- Gewährleistung eines reibungslosen à la carte- und Bankett-Service
- Bewirtschaftung des Lagers inkl. Inventuren
- Kalkulation im Bereich Küche und Vorkontieren der Rechnungen
- Bestellwesen, Wareneinkauf und Warenwirtschaft
- Kreieren, Dokumentieren, Rezeptieren neuer Menüs
- Überwachung und Einhaltung des Standards nach HACCP-Richtlinie und ISO Norm 14001/9001

Wir kannten und schätzten ihn als sehr zuverlässigen, tüchtigen und verantwortungsbewussten Mitarbeiter, welcher mit einem hohen Mass an unternehmerischem Denken überdurchschnittliche Arbeitseinsätze leistete. Unter Zeitdruck blieb er stets ruhig, behielt die Übersicht und meisterte so auch hektische Situationen gekonnt. Herr Preuss verfügt über ein fundiertes Fachwissen, welches über seinen eigentlichen Tätigkeitsbereich hinausging und für unseren Betrieb von grossem Nutzen war. Aufgrund seiner guten Auffassungsgabe und seiner Einsatzbereitschaft war er in der Lage, seine Aufgaben in qualitativer und quantitativer Hinsicht und effizienter Arbeitstechnik gut, sowie ziel- und termingerecht zu erfüllen. Herr Preuss war über die gesamte Anstellungszeit eine wichtige Stütze in unserem Betrieb, denn er übernahm zusätzliche Arbeiten und war schnell in neue Gebiete eingearbeitet.




Sein Verhalten gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war jederzeit sehr zuvorkommend, überaus höflich und korrekt. Besonders geschätzt wurden seine Freundlichkeit, seine ruhige und souveräne Art und seine Gewissenhaftigkeit. Hervorheben möchten wir sein Pflichtbewusstsein, seine Loyalität, seine Flexibilität und seine Kreativität. Wir waren mit Herr Preuss in jeder Hinsicht und zu jeder Zeit ausserordentlich zufrieden und bedanken uns an dieser Stelle für die wertvolle Zusammenarbeit.

Herr Preuss verlässt uns auf eigenen Wunsch, was wir sehr bedauern. Unser Unternehmen steht ihm jederzeit wieder offen. Wir wünschen ihm für sein zukünftiges Berufs- und Privatleben weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Luzern, 31. Dezember 2015

Tavolago AG
Gastronomie zu Wasser & Land



Adrian Oehen
Leiter Gastronomie zu Land



Marco Caliaro
Betriebsleiter Chärnsmatt



Die Wirteprüfungskommission des Kantons Luzern

bescheinigt hiermit, dass

Alexander Armin Preuss

von

Deutschland

gemäss den Bestimmungen der Verordnung zum Gastgewerbegesetz vom
30. Januar 1998 die mündliche und schriftliche

**Prüfung zur Führung eines gastgewerblichen
Betriebes**

bestanden hat.

Luzern, 11. März 2015

Dr. iur. Peter Emmenegger
Der Präsident

Wirteprüfungskommission

Hallwilerweg 5
Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 248 84 84
Telefax 041 248 84 90
gpp@lu.ch
www.gpp.lu.ch

Herr
Alexander Armin Preuss
Geissmattstrasse 58
6004 Luzern

Luzern, 20. März 2015

Wirteprüfung: Notenblatt

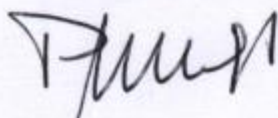
Prüfungsdatum: 09./11. März 2015

Fächer:	Experte:	Note:
1. Gastgewerbegesetzgebung inkl. Glücksspiel und Automaten	Wiprächtiger Peter	<u>5</u>
2. Lebensmittelgesetzgebung und Hygiene	Höltschi Beat	<u>5.5</u>
3. Suchtprävention inkl. Alkoholgesetzgebung	Willmann Herbert	<u>5</u>
4. Arbeits- und Ausländerrecht	Zimmermann Dagmar	<u>5.5</u>
5. Sozialversicherungsrecht	Steinacher Patrizia	<u>5.5</u>
6. Brandschutz	von Felten Corrado	<u>5</u>

Prüfungsergebnis:

Wirteprüfung bestanden.

Freundliche Grüsse



Arbeitszeugnis

Die Tavolago AG ist eine Tochter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees und für die gesamte Gastronomie auf der SGV-Schiffsflotte zuständig. Aber auch an Land sind wir für ein breites gastronomisches Angebot in unterschiedlichen Betrieben verantwortlich. Dazu gehören das Hotel & Restaurant STERN, das LUZ Seebistro sowie 2 weitere Bistros am Vierwaldstättersee. Wir sind exklusiver Gastronomiepartner der Messe Luzern und des Regionalen Eisentrums und verpflegen die Studenten der Hochschule für Soziale Arbeit. Weiter führen wir Tavola Catering und organisieren das Lozärner Oktoberfest. Seit kurzem ist ein neuer Betrieb mit im Boot: Das Hotel und Restaurant Chärnsmatt in Rothenburg.

Der Stern Luzern, mitten in der Altstadt, ist jung. Frisch. Poliert. Mit frischen Zimmern und einer neuklassischen Beiz, einem anspruchsvoll nonchalanten Restaurant, in dem mit Vorliebe auch Einheimische einkehren. Die originellen Gerichte auf der Stern-Karte sind hausgemacht – und wo immer möglich mit Produkten aus der Region. Die Bar des Stern ist klein, aber fein. Und im Sommer lädt das wunderbare After-Work-Terrässchen zum Verweilen ein.

Herr **Alexander Preuss**, geboren am 25. September 1984, aus **Wertheim - Deutschland**, war vom **1. März 2012** bis zum **31. Dezember 2014** für uns als **Küchenchef** im Stern Luzern tätig.

In seiner Funktion übernahm er im Wesentlichen folgende Aufgaben:

- Entwicklung und Aufbau des Foodkonzeptes im Stern
- Führung der Köche, Hilfsköche und Officemitarbeiter
- Gewährleistung eines reibungslosen à la carte- und Bankett-Service
- Bewirtschaftung des Lagers inkl. Inventuren
- Kalkulation im Bereich Küche und Vorkontieren der Rechnungen
- Bestellwesen, Wareneinkauf und Warenwirtschaft
- Kreieren, Dokumentieren, Rezeptieren neuer Menüs
- Überwachung und Einhaltung des Standards nach HACCP-Richtlinie und ISO Norm 14001/9001

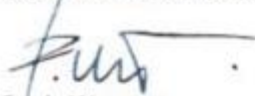
Herr Preuss zeichnete sich durch Eigeninitiative, Leistungsbereitschaft sowie einem jederzeit vorbildlichen Arbeitseinsatz aus. Unter Zeitdruck blieb er stets ruhig, behielt die Übersicht und meisterte so auch hektische Situationen gekonnt. Aufgrund seiner umfangreichen und besonders fundierten Fachkenntnisse war er ein echter Leistungsträger in unserem Unternehmen. Herr Preuss zeichnete sich durch Flexibilität aus, begegnete Neuerungen stets positiv und war in zusätzlichen Aufgaben immer rasch eingearbeitet. Als Keyplayer trug er durch seine wertvolle Mitarbeit massgeblich zum Erfolg unserer Unternehmung bei.

Besonders hervorheben möchten wir die Motivation von Herr Preuss, stetige Topleistung zu erbringen. Er war bei seinen Vorgesetzten und Kollegen gleichermassen geschätzt und beliebt. Herr Preuss hatte sehr hohe Ansprüche an sich und sein Team, wodurch er auch ein unerbittlicher Einsatz während der Eröffnungsphase leistete.

Herr Preuss verlässt uns auf eigenen Wunsch, was wir sehr bedauern. Unser Unternehmen steht ihm jederzeit wieder offen. Wir wünschen ihm für sein zukünftiges Berufs- und Privatleben weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Luzern, 31. Dezember 2014

Tavolago AG
Gastronomie zu Wasser & Land

A handwritten signature in black ink, appearing to read "F. Wagner".

Fredy Wagner
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read "O. Jaeggi".

Olivier Jaeggi
Betriebsleiter Stern Luzern

THE HOTEL

ZEUGNIS

Herr Alexander Preuss, geboren am 25.09.1984, heimatberechtigt in Deutschland,
war vom 01.11.2009 bis 29.02.2012 in unserem Designhotel THE HOTEL im Restaurant BAM BOU
als

Chef de Partie

Tätig.

The Hotel ist ein exklusives Deluxe Boutique Hotel mit 30 Studios und Suiten an einzigartiger Parkanlage, im Herzen der Stadt, designed by Jean Nouvel, Paris. Das Restaurant Bam Bou – Luzern's most stylish Restaurant ist ein aufregendes Zusammenspiel von asiatischer und französischer Küche „East meets West“.

Wir lernten Herrn Preuss als sehr zuverlässigen, vorbildlichen und interessierten Mitarbeiter kennen, der sich den Aufgaben mit Einsatzfreude und Motivation widmete. Seine Pünktlichkeit sowie seine sehr selbstständige und konzentrierte Arbeitsweise übertrafen stets unsere Qualitätsansprüche. Mit seiner Arbeitsleistung waren wir ausserordentlich zufrieden.

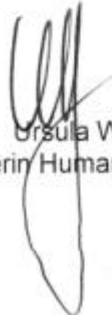
Er verfügt über ausgezeichnete Fachkenntnisse, die er stets erweiterte. Des Weiteren zeichnete sich Herr Preuss durch seine äusserste Korrektheit, sein gutes Arbeitstempo und seine absolute Loyalität aus. Herr Preuss war sehr belastbar und behielt auch in Stresssituationen die Ruhe. Aufgrund seines sehr gepflegten Auftretens und seiner teamorientierten und hilfsbereiten Art wurde er von seinen Vorgesetzten, Kollegen und unseren internationalen Gästen gleichermassen sehr geschätzt.

Besonders hervorheben möchten wir sein gutes Auffassungsvermögen, sein kundenorientiertes Arbeiten und seine grosse Arbeitsbereitschaft, was uns erlaubte, ihn auf allen Positionen in der Küche einzusetzen. Er hatte zudem gute Ideen, gab nützliche Anregungen und hatte ein organisatorisches Flair. Mit dem Arbeitsmaterial ging er sorgfältig um und sein Arbeitsplatz ist sauber und in Ordnung.

Herr Preuss verlässt uns auf eigenen Wunsch, um eine neue Herausforderung anzutreten. Wir möchten die Gelegenheit nutzen und Herrn Preuss für den engagierten Einsatz danken und wünschen ihm für die Zukunft alles Gute. Unser Haus steht im jederzeit offen.

Luzern, 22.02.2012

THE HOTEL LUZERN


Ursula Wenger
Leiterin Human Resources


Urs Langenegger
General Manager

Letter of Recommendation

THE HOTEL is an exclusive Deluxe Boutique Hotel with 27 studios, suites and penthouse uniquely placed in the heart of the city. Designed by award winning architect Jean Nouvel, Paris. The Restaurant Bam Bou – Luzern's most stylish restaurant with an exciting fusion of Asiatic-French Cuisine "East meets West".

Chef de Partie

I would like to offer this letter of recommendation for Alexander Preuss, who has worked for me for two years.

Herr Preuss first came to my kitchen as a Chef de Partie. Demonstrating an incredible initiative and a strong dedication to his culinary passion, he moved quickly through the ranks and has successfully trained on:

- Tandoori / Wok Station
- Garde Manger
- Patisserie
- Saucier / Entremetier
- Sushi Program

Alexander has proven to his teammates, as well as the entire staff, to be dependable, constantly hard working and consistently motivated with all tasks that are assigned to him. He has also become a valuable asset to my culinary team.

During the absence of my Sous Chef for reasons such as military duty and holidays, I chose Alexander as my acting Sous Chef and gave him full responsibilities. And not only was he more than capable, he also exceeded my expectations with his knowledge, loyalty, creativity and professionalism. If given an opportunity, Alexander has the potential to become a strong leader and a great chef.

I highly recommend Herr Alexander Preuss to any endeavor that he seeks professionally.

Respectfully,



Ted Espiritu
Executive Chef
Bam Bou Restaurant
The Hotel
Sempacherstrasse 14
6002 Luzern, Switzerland
Mobile: +41. 79. 559. 66. 55
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch
espiritu.ted@gmail.com

Arbeitszeugnis

von

Herrn Alexander Preuss

Geb. 25.09.1984 in Wertheim
war vom 01. Januar 2009 – 31. Oktober 2009
als

Küchenchef 100%

In der Eröffnungsphase hier im Gasthaus Grafenort beschäftigt.

Gasthaus Grafenort im Engelbergertal

Nach langen Renovierungsarbeiten öffnete das Gasthaus unter neuem Pächter
mit einem jungen spritzigen Team am 03. Januar wieder seine Tür.

Mit traditionellen & innovativen Forellenspezialitäten begeistern wir seit dem ersten Tag unsere Gäste...

Als kreativer, fleissiger Fachmann war uns Herr Preuss während der Eröffnungsphase unseres Hauses eine sehr grosse Hilfe. Nicht nur in der Planungsphase, auch in der hektischen Eröffnungszeit waren wir immer begeistert von seinem grossen Engagement und seiner Einsatzbereitschaft.

Mit seiner Leidenschaft zum Kochberuf und seiner Liebe zum Detail, war es ihm ein leichtes seine Mannschaft in der Küche zu motivieren und sie auch in Zeiten grösster Belastung sicher zu führen.

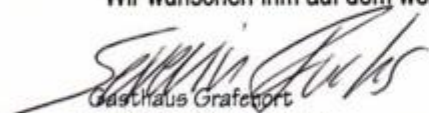
Seine Aufgaben erledigte er zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Mit seiner Art zu Kochen begeisterte er sowohl im Mittagsgeschäft unsere Gäste in der Beiz mit einfachen, aber abwechslungsreichen, sauber präsentierten Speisen. Am Abend in unserem Restaurant lockte er genussfreudige Gäste mit seinen innovativen Forellengerichten an. Auch bei Banketten sorgte er stets für einen reibungslosen Ablauf und deren individuellen Menüplanung.

Es hat mir und dem ganzen Team sehr viel Freude bereitet mit einem so jungen, kreativen, teamorientierten Küchenchef zusammen zu arbeiten. Er war für mich ein sehr wichtiger Eckpfeiler in diesem Projekt der Neueröffnung.

Herr Preuss war als Küchenchef in der Eröffnungsphase gedacht. Seinen Nachfolger hat er sicher eingearbeitet. Nun möchte sich Herr Preuss nach einer neuen Herausforderung umschauen, was wir sehr bedauern.

Wir wünschen Ihnen auf dem weiteren Beruf- und Lebensweg nur das Beste und viel Erfolg.


Gasthaus Grafenort
6388 Grafenort
Telefon 041 639 60 90
Fax 041 639 60 99
Email: info@gasthaus-grafenort.ch

Grafenort, 5. August 2009


Gasthaus
Grafenort
echt erfischend...

Gasthaus Grafenort, 6388 Grafenort, info@gasthaus-grafenort.ch Tel. 041 639 60 90 Fax 041 639 60 99



Herrn
Alexander Preuss
Dorfstasse
6388 Grafenort

Sihlbrugg, 31 Dezember 2008

Z E U G N I S

Wir freuen uns, bestätigen zu können, dass Herr Alexander Preuss, geboren am 25. September 1984 als

CHEF DE PARTIE / SOUS CHEF

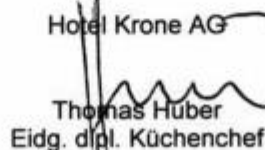
vom 15. Januar 2007 bis zum 31. Dezember 2008 in unserem Betrieb beschäftigt war.

Herr Preuss ergänzte das Kronenteam hervorragend. Er wurde auf allen Posten in der Küche eingesetzt. Besonderes Flair zeigte er jedoch für den Vorspeisen/Dessertposten. In seinem Bereich stellte er Gerichte zusammen und war für die optimale Warenbewirtschaftung verantwortlich. Wir kochen ausschliesslich mit Frischprodukten und alle Grundstoffe werden im Hause hergestellt. Im weiteren war er auch bei der Ausbildung der Lehrlinge massgeblich beteiligt. Unser Haus ist Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe und im Gault Millau seit über 10 Jahren mit 16 Punkten ausgezeichnet.

Herr Preuss erledigte alle ihm zugewiesenen Aufgaben zu unserer vollen Zufriedenheit. Er war immer sehr kreativ und setzte seine Ideen in kürzester Zeit effizient um. Auch in hektischen Zeiten verlor er nie den Überblick und erledigte die Arbeiten effizient und durchdacht. Herr Preuss ist ein talentierter, junger Berufsmann, der sich dank sicherem Geschmackssinn und der dazugehörigen Portion Kreativität von der Masse abhebt.

Besonders hervorheben möchte ich die freundliche, aufgestellte Art mit der er den Vorgesetzten und Mitarbeitern gegenübertrat. Herr Preuss war auch immer bereit bei grossem Arbeitsanfall länger zu arbeiten oder auch an Schliessungstagen bei Banketten mitzuhelfen.

Auf dem weiteren Berufs- und Lebensweg wünschen wir ihm von ganzem Herzen alles Gute, viel Glück und Erfolg.

Hotel Krone AG

Thomas Huber
Eidg. dipl. Küchenchef

3989 Blitzingen, 23.10.2006/PG

Herr
Alexander Preuss
Sommerstrasse 16
D – 97816 Lohr / Sendelbach

ARBEITSZEUGNIS FÜR HERR ALEXANDER PREUSS

Herr Alexander Preuss hat in unserem Hotel 4 Sterne, Restaurant 15 Gault Millau Punkte vom 15.12.2005 bis 22.10.2006 Winter und Sommersaison als Entermetier, Tournant und die 2. Saison als Patissier bei uns gearbeitet.

Herr Alexander Preuss hat hauptsächlich auf dem Posten Entermetier gearbeitet und wurde während der 2 Hälfte Sommersaison als Patissier eingesetzt.
In unserem kleinen Team mit 3 Köchen, 1 Lehrling und 1 Kassrolier, konnte Alexander auch auf allen Posten eingesetzt werden und seine Kreativität und Erfahrung aus früheren Arbeitsplätzen mit einbringen.

Alexander beeindruckte uns innerhalb kurzer Einarbeitungszeit, als sehr selbstständig, fachlich kompetent, kreativ sauber und kooperativ.
Nicht selbstverständlich, erledigte Alexander die ihm übertragenen Arbeiten mit Gewissenhaftigkeit vollem Einsatz über die normale Arbeitszeit hinaus, stets mit Erfolg und zu unserer vollsten Zufriedenheit.
Selbstständig, korrekt und fachlich mit vollem Interesse immer auf dem neuesten Stand, trägt Alexander in der kurzen Zeit wesentlich zu unserem Erfolg bei.
Das Verhalten gegenüber seiner Arbeitgeber und Mitarbeiter ist immer korrekt, zuvorkommend und seine freundliche zurückhaltende Art ist bei Gästen, Mitarbeitern und vor allem bei uns sehr beliebt gewesen.

Wir können Alexander als einen pflichtbewussten, kreativen und flexiblen Mitarbeiter bestens weiterempfehlen.
Das Verständnis, seine Auffassungsgabe, Kreativität, Intelligenz und seine Freude am Kochberuf, geben Alexander die besten Voraussetzungen für eine Karriere im Beruf des Kochs.

Herr Alexander Preuss verlässt uns nach 2 Saison um sich in anderen Betrieben weiter zu bilden und neue Gastronomische Kenntnisse zu erlangen.
Wir wünschen Alexander Preuss auf seinem weiteren Beruflichen Weg viel Erfolg und alles Gute!

Alpenhotel CASTLE****
Peter + Brigitte Gschwendtner

P. Gschwendtner

*Willkommen
bei uns*



Hotel Bundschu, Cronbergstraße 15, 97980 Bad Mergentheim

**Zeugnis
Für Herrn Alexander Preuß
Sommerstraße 16**

97816 Lohr / Sendelbach

**Herr Preuß war in unserem Hotel-Restaurant mit gehobener Küche
In der Zeit von Februar 2005 bis Oktober 2005 während seiner
Zivildienstzeit
Aushilfsweise an mehreren Tagen und Abenden pro Woche als**

**Koch – Chef de partie - Tournant
tätig.**

**Er erwies sich auf allen Posten als äußerst fachkundig, versiert und
erledigte alle, auch höchste Anforderungen, flink und präzise zu unserer
vollsten Zufriedenheit .**

**Sein persönliches Verhalten war stets einwandfrei. Unser Haus steht ihm
jederzeit offen.**

**Herr Preuß ist ein hochmotivierter strebsamer Fachmann, der auf dem
Weg zu seinen beruflichen Zielen allerhöchste Unterstützung verdient.**

**Nach Beendigung des Zivildienstes verlässt er seinen Wohnort, so dass
er für weitere Einsätze für unser Haus leider nicht mehr zur Verfügung
steht .**

Wir wünschen ihm auf dem weiteren Berufs- und Lebensweg das Beste.

Bad Mergentheim, den 29. November 2005



Hans Jörg Bundschu

Silencehotel Bundschu
Hotel und Restaurant
Cronbergstraße 15
97980 Bad Mergentheim

Telefon (07931) 933-0
Telefax (07931) 933-633
E-mail: Info@Hotel-Bundschu.de
Home: www.Hotel-Bundschu.de



Bankverbindung:
Konto 3392
Sparkasse Tauberfranken
Bankleitzahl: 673 525 65

IBAN: DE 11 673525650000
SWIFT: SOLA DE 51 TE
USt. ID Nr.: DE 14475632
USt. Nr.: 5200308093

Zeugnis

Für
Alexander Preuß
Geb. am 25.09.1984

Wohnhaft
Sommerstr.16
97816 Lohr

*Willkommen
bei uns*



Herr Preuß wurde in der Zeit vom 1. August 2001 bis 20. Juli 2004 im Ausbildungsberuf Koch ausgebildet.

Die Ausbildung fand in unserem Hotel – Restaurant mit gehobener Frische-Küche und hohen Qualitätsansprüchen statt.

Herr Preuß wurde nach der Ausbildungsordnung auf allen Posten ausgebildet. Er beherrscht die traditionelle Vor- und Zubereitung aller vorkommenden Salate, Vorspeisen, Beilagen, Fleischgerichte, Backwaren und Desserts.


Auf Grund seiner hohen Motivation lernte er schnell und konnte somit nach kurzer Zeit alle täglichen Anforderungen mit hohem beruflichem Talent und großem Geschick und Kreativität zu unserer höchsten Zufriedenheit erfüllen.

Er besitzt beste theoretische und praktische Fachkenntnisse über rationelle Arbeitsweisen und kreatives Anrichten, die es ihm leicht ermöglichen, die Führung von Abteilungen zu übernehmen und Mitarbeiter anzuleiten. Bei der Teilnahme an regionalen Koch - Wettbewerben erfüllte er höchste Anforderungen und belegte somit den Spitzenplatz.

Er arbeitet schnell, sauber, kreativ, kooperativ und zielstrebig. seine persönlichen Eigenschaften sind einwandfrei, es machte Freude mit ihm zu arbeiten.

Herr Preuß bleibt zunächst nach bestandener Prüfung in Teilzeit in unserer Mannschaft um unsere Nachwuchskräfte zu schulen.

Bad Mergentheim, 20. 07. 2004


H.J. Bundschu Inhaber und Küchenmeister



Koordinationsgruppe
Branchenlösung Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

Zertifikat

**Kontaktperson Arbeitssicherheit
KOPAS**

Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im
Gastgewerbe

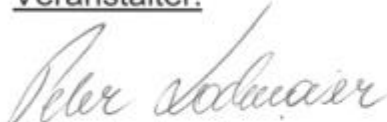
Alexander Preuss

aus Wertheim, DE, geb. 1984

hat die Ausbildung als Kontaktperson Arbeitssicherheit
gemäss den Vorgaben der Koordinationsgruppe
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe
absolviert und ist damit befähigt, in einem gastgewerblichen
Betrieb die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz
einzuführen und weiter zu entwickeln.

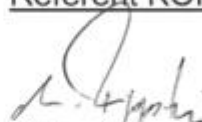
Luzern, 20. Februar 2015

Veranstalter:



Peter Lachmaier
Schulleitung

Referent KOPAS-Kurs:



Michel Rippstein
eidg. dipl. Hotelier, HF/SHL

GASTR  **LUZERN**



Industrie- und Handelskammer
Heilbronn-Franken

PRÜFUNGSZEUGNIS

nach § 34 Berufsbildungsgesetz

Herr Alexander Preuß

geboren am 25. September 1984 in Wertheim

hat am 20. Juli 2004 die Abschlussprüfung als

Koch

vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Heilbronn-Franken
gemäß der Prüfungsordnung und den Bestimmungen der Ausbildungsordnung
bestanden.

Die Prüfungsleistungen sind wie folgt bewertet worden:

Schriftliche Prüfung	gut	(85)
Praktische Prüfung	sehr gut	(95)

Heilbronn, 20. Juli 2004


Die Geschäftsführung



Industrie- und Handelskammer
Heilbronn-Franken

BELOBIGUNG

Herr Alexander Preuß

erhält diese Belobigung für besondere Leistungen bei der
Ausbildungsabschlussprüfung.

Heilbronn, 30. September 2004

Präsident

Hauptgeschäftsführer

