

Marco Christ

Storengbakken 184, 2608 Lillehammer
Tlf: 41248824 | E-post: marcochrist84@gmail.com
født: 18. juni 1984 i Kiel, Tyskland



NØKKELKVALIFIKASJONER/EGENSKAPER

Kokk og kjøkkenleder med solid erfaring fra forskjellige områder innen gastronomien. Mange år erfaring fra à la carte restaurant, kantine, stjernehotell med bunkett og buffet og mm. I utdannelsen min som kjøkkenmester (mesterbrev) ble det bl.a. lagt hovedvekt på ledelse og veiledning av medarbeidere, kalkyle og kostnadskontroll, utdanning av lærlinger og bedriftsutvikling/foretningsforståelse. Dessuten har jeg et sertifikat som HACCP-hygienemanagement. Jeg er strukturer, nøyaktig og ønsker å utvikle meg kontinuerlig. Jeg er sulten på god ferretningsutvikling sammen med bedriften.

ARBEIDSERFARING

Selvstendig næringsdrivende

Februar 2024-i dag

- Jobbet med innleie-kokk.com og med konseptet for å leie ut kokk til bedrifter.

Assisterende Kjøkkensjef

01.08.2022-25.01.2024

- Kokeline AS, Stjernebygge Sarpsborg

Assisterende Kjøkkensjef

01.05.2022-31.07.2022

- Hankøsund Restarant, Gressvik

Kjøkkensjef

11.10.2021-30.04.2022

- O' Learys, Sarpsborg

Assisterende Kjøkkensjef

01.05.2021-31.08.2021

- Hankøsund Restarant, Gressvik

Selvstendig næringsdrivende

13.06.2019-i dag

Sales Manager

25.06.2018-30.09.2020

Freedomacademy Alex Marci, Praha-Tsjekkia

- Ansvar for salgsteamet og alle oppgaver. Telefon- og nykundemanagement

Customer Manager

01.04.2018-30.09.2019

Freedomacademy Alex Marci, Praha-Tsjekkia

- Hovedansvarlig for kommunikasjon medeksisterende kunder

Kjøkkensjef Madam Reiersen

01.07.2017-26.03.2018

Madam Reiersen, Arendal

- Kjøkkenledelse, hovedansvar for ansatte, HACCP/varebestilling og kostnadskontroll

Assisterende kjøkkensjef Madam Reiersen, Arendal • Overtakelse av alle kjøkkensjefs oppgaver	01.05.2017-30.06.2017
Vikar som kokk/cafévert Kuben Aust-Agder museum og arkiv, Arendal	mai.2016-26.03.2018
Beboerkontakt Asylmottak/nattvakt Asylmottak for enslige minderårige, Tvedestrad • Sørge for en trygt omgivelse/kontaktperson	29.07.2015-30.04.2017
Selvstendig næringsdrivende • maling av hus/hagearbeid/bygge veranda	01.06.2015-31.09.2017
<u>Jeg flyttet til Norge</u>	26.05.2015
Lastebilsjåfør Poco Domäne, Kiel. Møbelforretning • transport av møbler/lagerarbeid	15.03.2013-15.02.2014
Kjøkkensjef Evangelisk barnehage „Arche Noah am Park“, Kiel • Kjøkkenledelse/ ansvar for 130 middager/HACCP/varebestilling	01.11.2012-31.12.2014
Chef de Partie Hotel Hauber****superior • Partiserie/gardemanger/entremetier	01.12.2011-31.10.2012
Sous-chef Restaurant „Seglervereinigung-Kiel“ • Ansvar for a la carte/buffet/catering/arrangementer	01.09.2010-30.11.2011
Kokk Restaurant „Seglervereinigung-Kiel“	01.09.2009-31.08.2010

UTDANNING

Kjøkkensjef mesterbrev	Wirtschaftsakademie Schleswig Holstein 05.01.2015-21.05.2015
Kokk fagbrev	Restaurant „Bauch von Kiel“, Tyskland 01.09.2006-31.08.2009
Verneplikt førstegangstjeneste i sjøforsvaret Lastebilsjåfør	Plön, Tyskland 01.01.2005-31.08.2005
Bilmekaniker fagbrev	Citroën, Kiel 01.09.2000-28.02.2004

ANNEN ERFARING

- Selvstendig næringsdrivende med salg av „Prowin“ produkter (15.02.14-15.12.14).
- Kurs i salg
- Kurs i Online Marketing
- Truckførerbevis T1, T2, T4

FERDIGHETER og SERTIFIKATER

Fører kort klasse B, BE, C1, C1E, C, CE

Språk Tysk – morsmål; Engelsk; Norsk- muntlig og skriftlig

IT God kjennskap til Ms Office og Windows generelt

Sertifikater

- AdA-Schein. Ausbildung der Ausbilder (Sertifikat som kvalifiserer til utadanning av lærlinger)
- **Spesialist for HACCP hygienemanagement**

Referanse

- Christian, Hankø Sund Restaurant; 95443124
- Victoria, O´Learys Sarpsborg; 47833871
- Ronny, Kokkeline AS; 92230653