



Panagiotis T

Chef koch | Gründer von T. Tasting



Kontakt



Rhodes, South Aegean, Greece



xxxxxxxxxxxxx



xxxxxxxxxxxxx@gmail.com



Berufliche Zusammenfassung

Chef Koch mit über 20 Jahren Erfahrung in der Hotel- und Gastronomiebranche, der sich auf die Schaffung authentischer, hochwertiger Erlebnisse spezialisiert hat. Gründer von Tsoukos Tasting, einer Initiative, die ihren Kunden private Kochdienste anbietet, wobei der Schwerpunkt auf der echten griechischen Küche und der Förderung lokaler Produkte liegt.



Berufserfahrung

Executive Chef – Plus Hotels Kamari (Rhodos, Griechenland | 2020 – 2025)

- Menüdesign und -umsetzung
- Leitung des Küchenpersonals
- Förderung lokaler Produkte
- Zusammenarbeit mit einer Hospitality-Abteilung

Chef à la carte – Lindos Imperial Resort & Spa (Rhodos, Griechenland | 2019 – 2020)

- Küchenmanagement à la carte

- Kreation mediterraner Gerichte
- Personalisiertes Kundenerlebnis

Executive Chef – Sun Beach Hotel (Rhodos, Griechenland | 2018 – 2019)

- Menüdesign und -ausführung
- Leitung des Küchenteams
- Umsetzung von Hygienestandards

Sous Chef – Adriana Princess Hotel (Rhodos, Griechenland | 2016 – 2018)

- Unterstützung durch den Chefkoch
- Beteiligen Sie sich an der Menüerstellung
- Schulung des Personals



Schulungen & Zertifizierungen

- Absolvent der Tourismusschule von Rhodos (1996)
- Mitglied des Chefs Club of Greece seit 2007
- Postgraduale Ausbildung in Deutschland & Österreich
- Lebensmittelhygiene & ISO-Seminare
- Seminare in Thessaloniki & Athen – Italienische und asiatische Küche

Fähigkeiten



- Moderne Kochtechniken (Sous Vide, Molekular, Fusion)
- Menüerstellung und Foodstyling
- Mitarbeiterführung und Teamschulung
- Förderung der griechischen Küche und lokaler Produkte
- Private Gastronomie & Fine Dining
- HACCP & ISO Hygienestandards
- Organisation von gastronomischen Veranstaltungen
- Kommunikation mit Kunden



Sprachen

- Deutsch: Sehr gut
- Englisch: Gut
- Italienisch: Grundstufe