

# Eugen G

## CHEF DE PARTIE

---

**Phone:**

+43 XXX XXXXXXXXXX

**Email:**

xxxxxxxxxxxxxxxxx@gmail.com

**Address:**

Deutschland

### AUSBILDUNG

01.2001 – 02.2004 | Altenheim „Bergschlösschen“, Bad Salzdetfurth (DE)  
Koch-Ausbildung

### BERUFSERFAHRUNG

05.2004 – 09.2004 | Restaurant „Kupferschmiede“, Hildesheim (DE)

**Koch**

11.2004 – 04.2006 | 4\* Relixa Hotel, Bad Salzdetfurth (DE)

**Jungkoch**

05.2008 – 06.2011 | Grand Casino Basel, Basel (CH)

**Koch**

11.2011 – 05.2012 | Skihütte „Masner“, Serfaus (AT)

**Pâtissier**

05.2013 – 05.2014 | Kinderhotel „St. Zeno“, Serfaus (AT)

**Pâtissier**

10.2015 – 02.2016 | Restaurant „Reef & Beef“, Köln (DE)

**Chef de Partie**

03.2016 – 09.2016 | Restaurant „Berenrather Hof“, Köln (DE)

**Alleinkoch**

10.2016 – 02.2017 | „Deutzer Brauhaus“, Köln (DE)

**Saucier**

12.2017 – 03.2020 | Zeitarbeitsfirma „GVO“, Köln und Umgebung (DE)

**Leihkoch**

07.2020 – 09.2020 | Hotel „Ballunspitze“, Galtür (AT)

**Garde-Manger**

08.2021 – 09.2021 | Hotel „Das 7“, Bad Häring (AT)

**Demi Chef de Partie**

08.2021 – 09.2021 | Hotel „Kronentaler“, Achenkirch (AT)

**Chef de Partie**

12.2021 – 03.2022 | Hotel „Bergresort“, Seefeld (AT)

**Garde-Manger**

12.2022 – 06.2023 | Hotel „Lärchenhof“, Seefeld (AT)

**Pâtissier**

08.2023 – 11.2023 | 5\* Hotel „Klosterbräu“, Seefeld (AT)

**Chef de Partie**

01.2024 – 05.2024 | Metzgerei „Gasser“, Mayrhofen (AT)

**Koch**

### SONSTIGES

09.1999 | UMZUG NACH DEUTSCHLAND

---