

## Lebenslauf

Barbian am 28.11.2018

Hofer Hermann

Färberweg Nr. 25

39040 Barbian – IT

 Mail: Hermann.Hofer@sabes.it

Geschlecht	Männlich
Geburtsdatum	05.05.1964
Staatsangehörigkeit	Italy
Führerschein	A-B
Muttersprache	Deutsch
Weitere Sprachen	Italienisch – D
Organisatorische Fähigkeiten	Selbständiges führen von Küchenteams mit Küchenplanung, Einkauf, Mitarbeitereinteilung, Controlling des Küchen – Personales u. des Wareneinsatzes im Bezug auf Umsatz
Computerkenntnisse	Office Word Office Power Point Office Excel - Tabellenkalkulation

## Berufserfahrung

<b>Firma</b>	<b>Von</b>	<b>Bis</b>	<b>Tätigkeit</b>
Krankenhaus Bozen	12.02.2016	unbefristet	Qual.Koch
Krankenhaus Bozen	10.06.2015	befristet	Qual. Koch
Hotel Diana – Seis	16.12.2004	14.12.2014	Küchenchef
Hotel Spitaler – Frangart	01.03.2004	17.11.2004	Küchenchef
Hotel Spitaler- Frangart	01.03.2003	16.11.2003	Küchenchef
Hotel Spitaler-Frangart	14.10.2002	31.10.2002	Küchenchef
Hotel Cendevaves- St. Christina – Gröden	14.06.2002	30.09.2002	Küchenchef
Hotel Spitaler – Fangart	16.04.2002	31.05.20 02	Küchenchef
Hotel Cendevaves – St. Christian-Gröden	07.12.2001	07.04.2002	Küchenchef
Hotel Spitaler – Fangart	11.10.2001	30.10.2001	Küchenchef
Hotel Cendevaves – St. Christina- Gröden	07.06.2001	30.09.2001	Küchenchef
Thurnerhof – Schenna	10.04.2001	03.06.2001	Küchenchef
Hotel Cendevaves – St. Christina – Gröden	04.12.2000	31.03.2001	Küchenchef
Thurnerhof-Schenna	05.10.2000	11.11.2000	Küchenchef
Hotel Cendevaves – St. Christina – Gröden	16.06.2000	30.09.2000	Küchenchef
Thurnerhof Schenna	17.04.2000	25.05.2000	Küchenchef
Hotel Cendevaves – St. Christina Gröden	10.12.1999	31.03.2000	Küchenchef
Wirt an der Maar – Brixen	01.01.1999	09.12.1999	Küchenchef
Restaurant Cascade Bozen	18.04.1994	15.12.1998	Küchenchef
Hotel Kampill – Bozen	30.01.1992	23.12.1993	2° Koch
Hotel Strobelhof – Eppan	15.04.1991	13.11.1991	2° Koch
Hotel Continental-Wolkenstein	18.12.1990	06.04.1991	2° Koch
Hotel Strobelhof – Eppan	24.04.1989	07.11.1989	2° Koch
Sport – Hotel Monte Panna – St. Christina	15.12.1989	29.03.1989	2° Koch
Hotel Strobelhof Eppan	08.04.1988	09.11.1988	2° Koch
Sport – Hotel Monte Panna – St. Christina	23.12.1987	04.04.1988	2° Koch
Hotel Strobelhof – Eppan	01.05.1987	11.11.1987	Enremetier- (Vorspeisenkoch)
Hotel La Tamba - Corvara	18.12.1986	20.04.1987	Entremetier ( Vorspeisenkoch)
Hotel Grödner Hof – St. Ulrich	23.06.86	09.09.1986	Entremetier (Vorspeisenkoch)
Hotel Grödner Hof – St. Ulrich	17.02.1985	13.04.1986	Entremetier (Vorspeisenkoch)
Gasthof Turmwirt - Völlan	02.04.1985	30.10.1985	Commis de Cousin
Gasthof Weisses Rössl - Kaltern	01.09.1984	30.10.1984	Commis de Cousin
Gasthof Weisses Rössl – Kaltern	01.05.1983	30.08.1983	Lehrling
Restaurant Lujanta – Colfosco	01.03.1983	10.04.1983	Lehrling
Gasthof Weisses Rössl – Kaltern	01.05.1982	31.10.1982	Lehrling
Hotel Olympia – Wolkenstein	04.12.1981	16.04.1982	Küchenhilfe

<b>Schul – und Berufsbildung</b>	<b>Ort</b>	<b>Zeitraumen</b>
Grundschule	St. Andrä – Brixen	1970-1975
Mittelschule	Brixen – Michael – Bacher	1976-1979
Hotelfachschule – Kaiserhof	Meran	2002-2003 (Wirtschaft – Rechtlicher Teil) Küchenmeister
Hotelfachschule – Hellensteiner	Brixen	2003 – 2004 ( Fach praktischer Teil Kochen) Küchenmeister
Hotelfachschule – Kaiserhof	Meran	2011 ( Geschulter Diätkoch)

## Fortbildungskurse

<b>Jahr</b>	<b>Kurse + Stages</b>	<b>Referent - Ort</b>
1995	Fingerfood	Martin Lercher/Hellensteiner
1995	Kleingerichte in der Bar	Martin Lercher/Hellensteiner
1996	Leichte kalorienarme Sommergerichte	Helmut Bachmann/Hellensteiner
1996	Kalkulieren mit Excel	Wifi Bozen
1997	Marketing mit der Speisekarte	HGV
2000	Mitarbeiterführung	Wifi Bozen
2000	Südtiroler Weihnachtsküche	Edith Mayrl Huber/Piccolein
2000	Orientalische Gerichte	Karl Baumgartner/ Schöneck
2000	Wildgerichte	Christian Pircher/Kirchsteiger Völlan
2001	Erfrischende Kreationen für den Sommer	Anna Matscher / Löven Tisens
2001	Mediterrane Küche	Christian Pircher / Kirchsteiger
2001	Leichte Sommer Küche	Bad Schörgau
2001	Leichte Gemüsebeilagen	Chriss Oberhammer/ Tilia Vintel
2001	Köstliche Winterdessert	Edith Mayrl Huber/Piccolein
2002	Verfeinerte Regionale Küche	Helmut Bachmann/Hellensteiner
2002	Köstliche Sommerdesserts	Martin Troi / Hellensteiner
2003	Kreationen aus heimischen Spezialitäten	Herbert Hintner/ Rose Eppan
2004	Leichte Gerichte für den kleinen Hunger	Herbert Hintner/ Rose Eppan
2009	Dessert Kreationen	Urs Regli/ Savoy
2009	Geschmack u. Design der regionalen Küche	Egon Heiss/ Laurin Bozen
2009	Frühstückbäckerei	Badstuber Karl/Hellensteiner
2015	Zwischengerichte in der mediterranen Küche	Manfred Kofler / Savoy Meran