

## Berufserfahrung

Januar – Mai 2017	Geschäftsführer und Küchenchef im Pop-up Restaurant „Mr. Mori – Tokyo Cuisine no sushi“ in Bern
Februar – Mai 2016	Geschäftsführer und Küchenchef im Pop-up Restaurant „Brother Frank-vietnamese Streetfood“ in Bern
Oktober 2013- Januar 2014	Geschäftsführer und Küchenchef im „Fine Dining Pop-up Restaurant by Markus Arnold“ in Bern
September 2013	World Gourmet Festival Bangkok
Dezember 2008- Juli 2013	Küchenchef im Restaurant Meridiano im Kursaal Bern, 17 GM, * Michelin
Juli 2007- Juli 2008	Küchenchef im Restaurant La Belle Auberge in Vancouver, Best Restaurant Vancouver (2008)
Februar 2006- Juli 2007	Sous-Chef, im Restaurant Kreuz in Egerkingen 15 GM
Februar 2005- Januar 2006	Chef de Partie im Restaurant Pinte in Dättwil 17 GM, *Michelin
Januar 2004- Dezember 2004	Chef de Partie im Restaurant Domaine de Chateaufieux in Genf, 19 GM, **Michelin
Juni 2003- Oktober 2003	Chef de Partie im Restaurant Chesery, Gstaad 18 GM, * Michelin
Mai 2003- Juni 2003	Zwischensaison Bürgenstock Hotels
November 2001-Dezember 2002	Chef de Partie im Restaurant Falkenstein, Niedergösegen, 18 GM, * Michelin
August 1998 – August 2001	Kochlehre im Restaurant Bahnhof, Wikon, 16 GM

## Ausbildung

2001	Eidgenössischer Fähigkeitsausweis / Koch
2005	Berufsbildnerkurs
2006	Gastronomiekoch mit eid. Fachausweis
2013	Wirtepadent