

Curriculum Vitae

Name:	Michael Gust
Geburtsdatum:	26.02.1979
Berufsausbildung:	Studium Ingenieurinformatik Facharbeiter Koch Küchenmeister
Akademische Ausbildung:	Studium Ingenieurinformatik Küchenmeister
Weiterbildung:	Aevo Konfliktmanagement Teamführung
Schwerpunkt Lehrtätigkeit:	Fachpraktischer Ausbilder Bereich Küche Überbetriebliche Seminare: Fleisch; Wild; Hygiene Fachtheorie Lehrer: Arbeiten in der Küche; Getränkepflege und Verkauf; Regionale und ausländische Küche; Betriebswirtschaftliche Organisation des Bankettgeschäftes; Suppen und Saucen herstellen und präsentieren; Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren; Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren
Tätigkeiten in den Bereichen: - F&B:	Kochworkshops Küchenpartys Veranstaltungen
Praxiserfahrung:	Travel and Work Leih und Mietkoch Waldhotel Silbermühle Küchenchef Louisiana – Steakhaus & Südstaaten – Restaurant Küchenchef DEHOGA Thüringen – Kompetenzzentrum
Weitere Tätigkeiten und Ehrenämter:	Erfurter BBQ Team – Teilnahme an BBQ-WM und BBQ-deutsche Meisterschaft