



Erfahrener, bestens ausgewiesener Koch
leistet punktuelle Einsätze - auch in Ihrer
Küche

- bei kurzfristigen Überlastungen
- in Notsituationen durch Unfall/
Krankheit
- für Überbrückungen bei Personal
wechsel
- bei vorübergehenden Personal-
engpässen

Als diplomierter Küchenchef und Inhaber
des bernischen Wirtepatentes bin ich in der
Lage auch in kurzfristigen Einsätzen verant-
wortungsvolle Positionen zu übernehmen.
Ich helfe aber auch aus „wo Not am Mann“
ist. Durch meine Einsätze in verschiedens-
ten Küchen, an verschiedensten Orten bin
ich flexibel geworden und gewohnt, mich
kurzfristig in neuer Umgebung zurecht zu
finden.



Kein Administrationsaufwand für Sie

- keine AHV- und sonstigen Sozial-
abgaben
- keine versicherungstechnischen
Abklärungen und Formalitäten
- Rechnungstellung gemäss Stunden-
rapport

Stundenansatz: CHF 40.00

Rechnungsstellung nach Stundenrapport
(inkl. Pausen, exkl. allfällige Zimmerstunde)

Beat Wyss

Fliederweg 1 | 3506 Grosshöchstetten

079 608 22 02

e.b.wyss@bluewin.ch



Stationen der beruflichen Tätigkeit:

- Bären Sumiswald
- Altersbetreuung Vechigen-Worb
- Bären Biglen
- Schützen Steffisburg
- Kreuzfahrten Royal Viking Line
- Du Théâtre Bern
- Ermitage Golf Schönried
- Köln-Düsseldorfer Rheinschiffahrt
- Derby-Bahnhof Gridelwald
- u.a.m.
- daneben Einsätze bei Grossanlässen wie Swiss Indoors Basel (Chef Produktion), BEA-Bern Expo, Das Zelt, etc.

Prüfungsexperte Lehrabschlussprüfungen/Qualifikationsverfahren

Kompetenz und Erfahrung in

- Menuplanung, -Zubereitung
- Kalkulation, Budgetplanung
- Qualitätsmanagement
- Lagerkontrolle, Bestellwesen
- Hygienekonzeption
- Infrastrukturevaluation
- Personalführung
- Lehrlingsausbildung
- Ernährungsformen, Diätkost
- Kommunikations-/Konfliktmanagement

Aus- und Weiterbildung

- gelernter Koch
- diplomierter Küchenchef
- Inhaber bernisches Wirtepatent
- diverse Weiterbildungen in Management, Personalführung, EDV, Ernährungslehre, kochspezifische Spezialitäten