



Sascha Müller

Benrather Schloßallee 19
40597 Düsseldorf

Tel: 0173 7609019

info@mietkochmueller.de

Lebenslauf

Name: Sascha Müller
Anschrift: Benrather Schloßallee 19
40597 Düsseldorf
Geburtsdatum: 05. August 1983
Geburtsort: Düsseldorf

Berufliche Erfahrung

05.05.2016 – bis Jetzt	Selbstständig als Mietkoch
15.01.2016 – 02.05.2016	DreiRaumBistro Chef de partie
15.11.2015 – 30.12.2015	Bollants Spa im Park Restaurant Jungborn Demi chef de partie
16.09.2015 – 05.10.2015	Paulaner Festhalle (Oktoberfest) Chef de partie
15.05.2015 – 30.10.2015	Golfclub Eichenried Chef tournant
01.08.2014 - 10.05.2015	Le bistro Chat Noir Chef tournant
05.12.2013 - 15.07.2014	Essbar Chef de partie
10.06.2013 - 01.12.2013	Kit Chef de partie saucier
05.01.2013 - 01.06.2013	Electric Brasserie Chef de partie entremetier
01.12.2011 - 30.12.2012	Njord Chef de partie entremetier
05.09.2010 - 01.12.2011	Restaurant Marktplatz Demi chef de partie

Schulabschluss

02.2005	Volkshochschule Franklinstr. Sekundarstufe 1 / Fachoberschulreife
08.1996 – 06.2000	Käthe-Kollwitz-Realschule
08.1994 – 07.1996	Max-Planck Gymnasium
08.1990 – 06.1994	Städt. Grundschule Krahenburgstraße

Ausbildung

07.09.2007 - 30.08.2010	Bar & Restaurant Tußmann Abschluss: Koch
-------------------------	---

Sprachen, Fähigkeiten und Kenntnisse

- Englisch
- Handwerkliches Geschick
- EDV Kenntnisse
- Hohe Arbeitsbereitschaft

Persönliche Interessen

- Tennis
- Reisen
- Schwimmen

Düsseldorf, 07.12.2015

Winzerer C!) rJahndl /Jau!aner (f estha!le

Zeugnis

für Herr Sascha Müller, geb. am 05.08.1983

Herr Sascha Müller vom 16. September bis 05. Oktober 2015 als

Chef de Partie

in unserem Festzelt beschäftigt

Das Wahrzeichen des Festzeltes ist der Turm 111 mit dem sich drehenden Paulaner Maßkrug unterhalb der Bavaria. Doch das ist nicht das einzige Besondere am Paulaner-Festzelt auf der Wiesn. Es ist die freundliche Atmosphäre, die Gastlichkeit, exzellente Küche und bester Service gepflegt werden. Das Publikum, darunter viele Stammgäste, Prominente wie die Spieler des FC-Bayern oder auch ihre Anhänger, wissen das zu schätzen. Das Winzerer Jahndl darf sich zu Recht das vielseitigste unter den Wiesn-Festzelten nennen. Die Platzkapazität beträgt 7600 im Zelt und weitere 2800 im Garten. Die Kliche ist traditionell und bayerisch-modern zugleich.

Herr Müller wurde in der kalten Produktionskliche sowie in der Bankettausgabe eingesetzt.

Andreas Geißl

J.:fa,

Klichend

07.10.2015

Winzerer Jahndl
Paulaner Festzelt

Winzerer Fahndl
Pongratz GmbH

Geschäftsführer:
Peter und Arabella
Pongratz

Hochstraße 77
81541 München

Telefon Verwaltung:
089-6217 19-11
Telefon Reservierung:
089-62 17 19-10
Fax:
089-621719-19

Bankverbindung
HypoVereinsbank
München
Kto 665 108 970
BLZ 700 202 70

Amtsgericht München
HRB 1507 08

Besuchen Sie
auch das Stammhaus
Paulaner am Nockherberg

PAULANER
am Nockherberg

Traditionsgaststätten
GmbH

Win Peter Pongratz (GF)

Hochstraße 77
81541 München
Telefon: 0 89-45 99 13-0
Fax: 0 89-45 99 13-200
info@nockherberg.com
www.nockherberg.com



ESSBAR - Pionierstrasse 24 - 40215 Dusseldorf

Sascha Muller
Arminstrasse 18
40227 Dusseldorf

Zeugnis

Herr Sascha Muller, geboren am 05.08.1983, war in der Zeit vom 15.10.2013 bis 30.09.2014 in unserem Betrieb als Commis de Cuisine beschäftigt.

Herr Muller hat seine übertragenen Aufgaben selbstständig und stets zu unsrer vollen Zufriedenheit erledigt. Hervorzuheben sind seine Einsatzfreude sowie seine Arbeitsintensität. Herr Muller besitzt gute Fach- und Produktkenntnisse, welche er stets erfolgreich und gezielt in seiner Arbeit eingebracht hat. Auch unter außergewöhnlichen Belastungen führte er seine Aufgaben sehr zuverlässig durch. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Gästen war jederzeit vorbildlich und sehr kooperativ.

Aufgrund des Verkaufs der Essbar müssen wir uns leider von Herr Muller trennen. Wir bedanken uns für die gute Mitarbeit und wünschen Herrn Muller für seinen weiteren beruflichen und privaten Lebensweg alles Glück und viel Erfolg.

Dusseldorf, 01.10.2014

Philipp Tacke
Essbar

ESSBAR
Inhaber: Philipp Tacke
Pionierstrasse 24 - 40215 Düsseldorf
USt-IdNr. 106/5353/3494

Zeugnis

Restaurant Electric Brasserie

Herr Sascha Millier
hat in der Zeit vom 05.01.2013 bis 01.06.2013
als ChefTournant
in unserer Küche gearbeitet.

Das Restaurant Electric Brasserie liegt im Oßseldorfer Medichhafen und verwOhnl seine Gäste mil zeitgema.ller, franzOsischer K0che auf hOchstem Niveau. Derzeit wird das Restaurant im Guide Michelin mit einem Bestock und dem BIB- Gourmand gefilhr. Das Produkt ist der Star. Regional, saisonal, natOrlich gut und lecker. Aus frischen Produkten, der Vielfalt der Natur und schonender Zubereitung kreieren wir Speisen, die nicht vieler Spielereien benötigen. Mit einer Mischung aus französischer BrasserieK0che und rheinischem Frohsinn versuchen wir taglich aufs Neue, unseren Glisten ein Stack Lebensfreude zu vermitteln.

Herr Sascha Muller arbeitete stets verantwortungsbewusst und zu unserer vollsten Zufriedenheit auf allen Posten unserer Küche gemeinsam mit dem Kuchenchef und Besitzer. Er war eine Bereicherung filr unser kleines Team.

In seiner Zeit bei uns haben wir Sascha als einen sehr zuverlissigen, kreativen und lernfreudigen Koch kennengelemt. Bei den Mitarbeitern und Vorgesetzten was Sascha immer sehr beliebt und machte sich <lurch seinen Einsatz und seinen einwandfreien Charakter im Hause unentbehrlich.

Wir verlieren mit Herrn Sascha Muller einen wertvollen, kundigen und zuverliissigen Mitarbeiter, dem in unserem Hause sowie der Küche der Electric Brasserie die Tiiren immer offen stehen werden. Weiterhin vie! Erfolg !

Dusseldorf, 10.06.2013

((i \ t';ct <{: \ f-----
Christian Forst