

LEBENS LAUF

Peter Schmitt

Angaben zur Person:

Vor- und Zuname: Peter Schmitt
Geburtstag: 07.02.1965
Geburtsort: Karlsdorf / Baden
Wohnort: 69221 Dossenheim, Ortsstrasse 22
Staatsangehörigkeit: deutsch
Familienstand: ledig

Berufspraxis:

08.08.1985 – 15.02.1986 Commis Sauce. Hotel Intercontinental Park Lane/London
01.08.1986 – 04.01.1987 Demi-Chef Gardemanger Hotel Residenz/Karlsruhe
15.03.1989 – 20.12.1990 Chef Gardemanger Restaurant Brückenkeller/Frankfurt
(2 MS, 18 P GM)
22.12.1990 – 27.06.1991 Chef Patissier Restaurant Bareiss/Baiersbronn
(3 MS, 19 P GM)
01.11.1991 – 29.02.1991 Chef Patissier Restaurant Brückenkeller/Frankfurt
(2 MS, 18 P GM)
01.04.1991 – 15.01.1993 Küchenchef Ristorante Portobello/Timmendorfer Strand
01.03.1993 – 01.02.1995 Nightcook, Senior Sous-Chef MV Sea Goddess
(5-Star plus, the one to beat)
15.02.1995 – 31.08.1996 Küchenchef Restaurant Freihof /Wiesloch
(1 MS, 16 P GM)
20.11.1998 – 15.05.2000 Küchenchef Hotel Hirschgasse/Heidelberg
(SLH 15 P GM)
15.01.2001 – 15.10.2009 Küchenchef Hotel zum Schwanen/Leimen
(M-BiB Gourmand, M-BiB Hotel, 14 P GM)
01.11.2009 – 15.06.2011 Küchenchef Helmstätter Herrenhaus / Heidelberg
01.12.2011 - 31.08.2012 Küchenchef Ristorante Grissini / Mannheim
(15 P GM)

Legende

MS
M-BiB Gourmand
M-BiB Hotel
P GM
S.L.H.
5-Star plus/the one to beat

Michelin Stern
BiB Gourmand im Guide Michelin
BiB Hotel im Guide Michelin
Punktewertung Guide Gault-Millau
Small luxury Hotels of the world
Berlitz Cruise guide

Berufsausbildung:

05/1983 – 07/1985 Ausbildung zum Koch
Restaurant Badnerlandhalle Karlsruhe

Schulbildung:

Abschluss 1982 Justus-Knecht-Gymnasium Bruchsal
Abschluss: erweiterter Realschulabschluss

Weiterbildung:

- AEVO, IHK Rhein-Neckar
- Honorarausbilder, Heidelberg Hotelfachschule
- Existenzgründerseminar Stuttgart Hotel- und Gaststättenverband
- Kalkulationsseminar Stuttgart Hotel- und Gaststättenverband
- Workshop „Molekulare Küchentechniken“ bei Paco Roncero/Férran Adria
- Seminar „Sous vide Garen“ Firma Bosfood

Stagier:

- Ristorant Marchesi, Milano, Italia (3 MS)
- Auberge de l'III, Illhauesern, France (3 MS, 19 P GM)
- Ristorante da Franco, Capri, Italia (1MS)
- Restaurant Mesa, Zürich, Schweiz (1MS, 18 P GM)

Legende

MS
M-BiB Gourmand
M-BiB Hotel
P GM
S.L.H.
5-Star plus/the one to beat

Michelin Stern
BiB Gourmand im Guide Michelin
BiB Hotel im Guide Michelin
Punktewertung Guide Gault-Millau
Small luxury Hotels of the world
Berlitz Cruise guide

Besondere Kenntnisse:

Fremdsprachen:	Englisch (in Wort und Schrift) Französisch (Schulkenntnisse) Italienisch (Grundkenntnisse)
IT-Kenntnisse	MS-Office-Paket (Excel, Word, Powerpoint, Outlook)

Sonstiges:

1991 - 1993	Wehrdienst LAR 1 Pinneberg
-------------	----------------------------



Peter Schmitt

Legende

MS
M-BiB Gourmand
M-BiB Hotel
P GM
S.L.H.
5-Star plus/the one to beat

Michelin Stern
BiB Gourmand im Guide Michelin
BiB Hotel im Guide Michelin
Punktwertung Guide Gault-Millau
Small luxury Hotels of the world
Berlitz Cruise guide