

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

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

Natürlich gibt es die ein oder andere Auszeit in meinem beruflichen Lebenslauf. Aber ich denke, dass ist und war gut so.

FREELANCING SINCE 2012

Traube in Blansingen(Nick Weiser)

Roche Mannheim

Messe Hamburg

Messe Frankfurt

Canzley Baden-Baden

Uniklinik Heidelberg

Eurest/SAP Walldorf, St Leon Rot

Olympiastützpunkt Heidelberg

Wolfsbrunnen Heidelberg

Ai Portici Heidelberg

Nuzinger Heidelberg

Ristorante Etna Edingen

Hotel Kaiser Schriesheim

....und noch ein paar mehr.

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: Abitur

Weiterbildung:

- AEVO, IHK Rhein-Neckar
- Honorarausbilder, Küchenmeister, 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:

- Ristorante 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
Punktewertung Guide Gault-Millau
Small luxury Hotels of the world
Berlitz Cruise guide