

Ioannis Mouzakis

KONTAKTDETAILS: tel. 6943646836 / email: johnmouzak@gmail.com

Datum Geburt: 14.03.1977

Familienstand: verheiratet

Ort des dauerhaften Aufenthalts: Griechenland

Profil

Ich arbeite seit zweiundzwanzig (22) Jahren als professioneller Koch. Solange ich mich an mich selbst erinnere, das Küche war eines meiner Lieblingssachen. Ich habe in sehr wenig Alter angefangen zu kochen und schließlich machte ich meinen leidenschaftlichen Beruf. Seit 1996 bin ich professionell tätig Ein Chef mit viel Erfahrung sowohl im Hotel als auch in den Hotelzimmern. Nach einigen Jahren Ich arbeitete als B & A Chef und beschloss, mich auf den Bereich der Beratungsräume zu konzentrieren. Meine Lieblingsküchen sind Griechisch, Französisch und Italienisch.

Berufserfahrung

April 1996 - April 1997 Dionysos Restaurant - Akropolis

Position: C koch

Mai 1997 - Militärdienst im November 1998

Position: Koch

Dezember 1998 - März 2000 Dionysos Restaurant - Akropolis

Position: B Koch

Mai 2000 - Oktober 2000 Restaurant "POPEYE" - Zakynthos

Position: Koch

November 2000 - Mai 2001 Restaurant "DEJSTIL" Koukaki

Position: B Koch

Sommersaison 2001, 2002, 2003, 2004 «ODYSSEY`S»

Restaurantbesitzer - Zakynthos

November 2001 - April 2002 Restaurant "il parmigiano" Nea Erythrea

Position: Koch

November 2002 - April 2003 Fun Center "FEVER" Athen

Position: B Koch

November 2003 - April 2004 Restaurant "Oineas" Psyrrri

Position: B Koch

November 2004 - Dezember 2006 Osteoria "il postino" Kolonaki

Position: Koch

Januar 2007 - Juli 2007 Restaurant «kleines Italien» der Mall - Athen Sous

Position: Chef

August 2007 - Juli 2008 Restaurant "Fleischplatz" Kolonaki

Position: Kocher

Juli 2008 - September 2008 Chefkoch in (SAHARA & KAVOURAS)

Oktober 2008 – Juni 2009 "PRIAMO" Filothei Ein Koch August 2009 Chefkoch in (HANJA & JOHN JOHN)

Oktober 2009 - April 2010 "PRIAMO" Schleppnetz Filothei , Position: Koch

Mai 2010 - Oktober 2010 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Mai 2011 - Oktober 2011 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Mai 2012 - Oktober 2012 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Dezember 2012 - April 2013 Restaurant "Dia Tafta" Athen Koch - Wach auf Schicht

Mai 2013 - Oktober 2013 Hotel "ALEXANDRA BEACH HOTEL" Tsilivi, Zakyntos Chefkoch

November 2013 – April 2014 Restaurant "THE WATER FALL" Piräus Ein Koch - Ein Schichtwächter

Mai 2014 - Oktober 2014 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Dezember 2014 - April 2015 Restaurant "TUTTI A TAVOLA" Athen Koch A - Wach auf Schicht

Mai 2015 - Oktober 2015 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Mai 2016 - Oktober 2016 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

November 2016 - Februar Restaurant "Einundzwanzig" Ioannina

Mai 2017 - Oktober 2017 Fischrestaurant "TOULA`S" Korfu Unterwasserküche

Oktober 2017 - heute Gründung und Engagement mit MTmenu im Feld Restaurantberatung, Mitarbeiterschulung und Kochpräsentationen

Studien

Absolvent von General Lyceum Absolvent der privaten Kochschule "Chef d`oeuvre"

Lower English Degree Absolvent der Fakultät für Fleisch Anatomie des

Landwirtschaftsministeriums Süßwaren-Seminare

H / Y-Seminare (MICROSOFT-Diplom)

Moderne Küchenseminare

Seminare der molekularen Küche