

Konstantinos Tsolas

KONTAKTINFORMATIONEN: Tel. 01577-6894242/ E-Mail: konstantinos.tsolas@gmail.com / Skype: Kostas.tsolas1

Datum Geburt: 30.11.1982 / Familienstand: verheiratet / Ort des dauerhaften Aufenthalts: Griechenland

Profil

Ich arbeite seit achtzehn (18) Jahren als professioneller Koch. Ich bin in Hosting Services involviert und fast mein ganzes Leben lang konzentriert, als ich neben den Touristen aufwuchs, die es besuchten unser Familienrestaurant. Ich koche gerne griechische sowie italienische Küche als Basis. Komponenten dieser zwei Küchen sind üblich, auf unterschiedliche Weise zu vorbereiten und zu kochen.

Diese zwei Küchen sowie Französisch sind meine Favoriten bei der Arbeit, da sie perfekt dazu passen meine Vorlieben. Meine Leidenschaft ist die Entdeckung neuer Zutaten sowie das Experimentieren mit neuen Gerichten und Gerichten Aromen.

Berufserfahrung

- 2016-2019 Neben meiner Beschäftigung mit der Firma MT-menu arbeitete ich als Chefkoch in der Restaurant-Bar "Nautical Hall" in Kastoria, wo ich volle Sorge für Gerichte und das Menü Manager gegeben wurde.
- 10/2017-heute Gründung und Kontaktaufnahme mit MTmenu im Bereich Consulting Catering, Mitarbeiterschulung und Kochvorführungen.
- 09 / 2016 - 09 / 2017 Ich war in Leipzig und habe auch in verschiedenen griechischen Restaurants ein Menü zusammengestellt und Mitarbeiterschulung.
- 07 / 2015 - 08 / 2016 Erster Koch im EXODUS Restaurant in London
- 01 / 2014 - 05 / 2015 Spezialist für landwirtschaftliche Produktion, Prespa-Seen, Griechenland. Ich lebte und arbeitete auf einer Farm in Nordgriechenland, wo ich zu beobachten und zu lernen begann für die Entwicklung von landwirtschaftlichen Produkten, die in der modernen Küche verwendet werden, sowie für die Milcherzeugung auf Viehzuchtbetrieben, einschließlich Käse und reifen Staaten.
- 02 / 2012 - 01 / 2014 Privater Koch, Yacht 'Fleurtje', Hafen von Saint Cosmas, Griechenland. Fläche 60m, 13 Mitarbeiter, 12 Hosted.

Reise ins Mittelmeer. Dieses besondere Handwerk, das zu einem bekannten finnischen Geschäftsmann gehört, ist eine Sammlung Yacht, entworfen im Jahr 1960. Die Yacht kreuzte das gesamte Mittelmeer Zeit und beherbergte mehrere hochkarätige Besucher. Ich kochte Weltküche mit lokale Zutaten, bei denen jedes Gericht in das Profil des einzelnen Besuchers passt.

- 05 / 2009 - 11 / 2011 Privater Koch, Yacht 'Absolut', Saint Cosmas Harbour, Griechenland. Fläche 40m, 6 Personen, 12 Gäste.

Wir führen für den spezifischen Zeitraum, in dem wir prominent waren, zum östlichen Mittelmeer Gäste, für die ich ihre Vorlieben entsprechend gekocht habe.

•02 / 2008 - 11 / 2008 Privater Koch, Yacht 'AK', Piräus, Griechenland
Fläche 30m, 8 Personen Personal, 12 Gäste.

Das Boot wurde von verschiedenen Kunden weltweit für die Feiertage für kurze Zeit gemietet in Griechenland. Ich habe unabhängig von einem festen Menü je nach Bedarf gekocht Kunden.

• 10 / 2006 - 12 / 2007 Chefkoch im Ploes 'Restaurant, Kastela, Piräus, Griechenland (110 Plätze). Ich erstellte die Speisekarte mit Schwerpunkt auf lokalem und frischem Fisch und Meeresfrüchten, während ich eine Gruppe von fünf Personen fuhr Assistenten. •10 / 2005-10 / 2006 Chefkoch im Restaurant "Quils", Halandri, Athen, Griechenland (40 Positionen). Ich habe das Menü basierend auf der italienischen Küche erstellt. Gehen Sie zu einer Gruppe von vier Personen .. • 12 / 2005-10 / 2006 Privater Koch, Yacht 'Aqua Toy', Piräus, Griechenland. (Raum 30m, Besatzung von 5 Personen, 8 Gäste).

Eine Yacht, die einem griechischen Top-Geschäftsmann gehört, der private Feiern für bestimmte Personen veranstaltete hohes Profil. Ich habe traditionelle griechische Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten aus Materialien hergestellt in jeder Hafen, den wir passierten. •10 / 2004-10 / 2005 Bogenschütze im Anoixi Tennis Club Restaurant, Athen, Griechenland (60 Plätze)

Ich habe die Speisekarte basierend auf der griechischen Küche mit einer innovativen Variation erstellt. Einschließlich Materialien von hoher Qualität, die ausschließlich an bestimmten Standorten in Griechenland angebaut wird und nahrhafte Kräuter und Harz. •05 / 2004-10 / 2004 Zweiter Koch im Hotel Aegean Suite, Skiathos, Griechenland (30 Plätze). Ich arbeitete mit dem Chefkoch zusammen, leitete das Hotelrestaurant und koordinierte es der Rest des Küchenpersonals. Wir haben italienische Gerichte auf einer festen Speisekarte zubereitet.

• 10 / 2003 - 05 / 2004 Zweiter Koch im Oktoberfest Pub-Restaurant, Agia Paraskevi, Athen, Griechenland (100 Positionen). Deutsches Themenrestaurant, wo mit dem Chefkoch sowie fünf weiteren Personen gearbeitet wurde, Ich wurde bei der Zubereitung deutscher Gerichte gelöst. •05 / 2003-10 / 2003 Sauté-Koch im 5-Sterne-Hotel "Sun Palace", Kos, Griechenland (500 Plätze). Ein ideales Restaurant, in dem ich nach Anweisung des Chefkochs Gerichte à la carte zubereitet.

• 10 / 2002 - 05 / 2003 Sauté-Koch im Restaurant "Democritus" in Kolonaki, Athen, Griechenland (100 Plätze).

Er arbeitete mit dem Küchenchef und einer Gruppe von fünf Personen zusammen und kochte die traditionelle griechische Küche.

Ein exklusives Restaurant im Herzen des Athener Zentrums.

• 05 / 2002 - 10 / 2002 Chef de Partie im Polycrates Restaurant, Samos, Griechenland (100 Plätze). Ein traditionelles griechisches Restaurant auf einer großen Insel, das eine große Mehrheit internationaler Küche serviert Kunden. Ich arbeitete gleichzeitig als FischKoch und als Koch.

• 2001- 2002 Militärdienst in der griechischen Armee. Ich habe 16 Monate gedient, wo ich dafür gekocht habe Bataillon (120 Sitze). •04 / 2000-11 / 2000 Commis Chef im Polycrates Restaurant, Samos, Griechenland (100 Plätze). Dies war mein erster Job als Kochassistent, wo ich unter dem Chef de an einem Fischerboot arbeitete mit dem Ziel zu erfahren, wie die Station funktioniert, sowie die Geheimnisse der griechischen Küche sowie der Fisch zubereiten.

Studien

•2003-2005 Le Monde Institut für Hotel- und Tourismusforschung, Athen, Griechenland - Diplom in Professionelle küche

- 2005-2006 Nationale Akademie der Viehzucht, Athen, Griechenland - Diplom in Metzgereien
- 2006-2007 Le Monde Institut für Hotel- und Tourismusstudien, Athen, Griechenland - Diplom Sommelier

Empfehlungen

- Kapitän Dimitrios Pavlidis, Kapitän von Fleurtje. Kontaktinformationen: Tel. 0030 6974 120964 / E-Mail dimitripav@yahoo.gr
- Kapitän Dimitrios Livadaros, Kapitän des Absoluten. Kontaktinformationen: Tel. 0030 6932 280214
- Kapitän Georgios Gatopodis, Kapitän von AK. Kontaktinformationen: Tel. 0030 6942 050735