

BEWERBUNG UND LEBENS LAUF

MARC BLESTEL

Executive Chef Pâtissier,
Berater und Produktentwickler



Profil

Anschrift

Galilei Straße 6
12435 Berlin

Tel.: 00 49 177 494 03 22

E-Mail

marc.blestel@zucker-design.de

Geburtsdatum 20.05.1963

Besondere Kenntnisse

HCCP (EU) Hygiene und
Lebensmittel

Software

Microsoft Excel: Sehr gut
Microsoft Word: Sehr gut
Microsoft PowerPoint: Gut

Sprachen

Französisch: Muttersprache
Deutsch: Fließend
Englisch: Grundlagen

Interessen

Moderne Architektur
Schwarz-weiß Kunst
Schachspiele

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich befinde mich auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung und möchte die Gelegenheit nicht versäumen, mich bei Ihnen, um eine Anstellung zu bewerben.

Gerne überzeuge ich Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch von meinen Fähigkeiten.

Über Ihre baldige Rückmeldung freue ich mich sehr.

Herzlichen Grüßen

M. Blestel

Beruflicher Werdegang

Chef Patissier: 11/2020 - 10/2023

Alte Försterei Veranstaltung GmbH & Co. KG, Berlin

- Banquet Dessert, Patisserie, Konfiserie und Pralinen Entwicklung.

Chef Patissier: 06/2015 - 05/2020

Kofler & Kompanie GmbH, Berlin

- Events und Catering, Veranstaltungen im In- und Ausland.

Chef Patissier: 12/2000 - 05/2020

zucker-design.de, Berlin

- Freiberuflicher Patissier und Berater, Freelancer für Produkt Entwicklung bis hin zu leitendes Arbeiten.

Patissier, Freelancer / Berater: 12/2000 - 05/2006

Do & Co International

- International Events und Catering.

Patissier, Chef Tournant: 02/2000 - 08/2000

Käfer Berlin im Deutschen Bundestag.

- Banquet Dessert, Eis, Konfiserie und Pralinen Herstellung.

Konditor: 05/1988 - 04/1994

Verschiedenen Konditoreien und Patisserien in Deutschland und Frankreich

- Konditorei, Pralinen, Konfiserie, Eis und Schokolade.

Patissier, Demi-Chef de partie : 06/1985 - 04/1988

InterContinental Hotel Berlin

- Banquet Dessert und à la carte.

Bildungsweg

Centre de formation et d'apprentissage (C.F.A.) :

1979 -1981 Abschluss als Patissier, Konditor, Confiseur, Schokoladen- und Süßwarenfabrikant sowie Eiskonditor

Centre européen des professions culinaires à Paris (C.E.P.R.O.C.) :

1989 -1992 Abschluss als Meister