

LEBENS LAUF

ZUR PERSON

Fabian Goriup
geboren am 11.06.1987 in Marburg
verheiratet, zwei Kinder

FORTBILDUNG

- 01/16 – 02/17 Institute of Culinary Art
Abschluss: Kaufmännischer Bereichsleiter Gastronomie (IHK)
- 04/10 – 03/12 Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund
Abschluss: Staatlich geprüfter Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe

BERUFLICHER WERDEGANG

- 08/18 – heute Küchenleiter, Standort Marienheide und Waldbröl
RAPS – Gemeinnützige Werkstätten GmbH
Gemeinschaftsverpflegung
- 01/17 – 08/18 Küchenleiter, Evangelisches Tagungszentrum Haus Nordhelle in
Meinerzhagen
Gemeinschaftsverpflegung
- 07/12 – 12/16 Küchenleiter Hochschulgastronomie
Studierendenwerk Dortmund AöR in Dortmund
Gemeinschaftsverpflegung
- 01/10 – 03/10 Demichef de Partie
Steigenberger Hotel Mannheimer Hof in Mannheim
Vier Sterne
- 12/08 – 11/09 Junior Chef de Partie
Robinson Club Jandia Playa auf Fuerteventura / Spanien
Vier Sterne
- 04/08 – 11/08 Demichef de Partie
Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark in Marburg
Fünf Sterne Superior
- 08/07 – 03/08 Demichef de Partie Saucier / Poissonnier
Hotel Die Sonne in Frankenberg
Vier Sterne Superior / Small luxury Hotel of the World
- 02/07 – 07/07 Commis de Cuisine
Colombi Hotel in Freiburg
Fünf Sterne Superior / Leading Hotel of the World

BERUFLICHE AUSBILDUNG

08/04 – 01/07 Ausbildung zum Koch
Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark in Marburg
Fünf Sterne Superior

SCHULAUSBILDUNG

04/10 – 03/12 Fachhochschulreife in der Fachrichtung Hotel- und
Gaststättengewerbe
WIHOGA in Dortmund

09/03 – 07/04 Schulische Ausbildung zum Kaufmännischen Assistenten
für Datenverarbeitung
Kaufmännische Schulen in Marburg

08/97 – 06/03 Mittlere Reife
Gesamtschule Niederwalgern

SEMINARE UND PRAKTIKA

12/17 Ausbildereignung nach AEVO

03/15 Lehrgang zum „Sicherheitsbeauftragten“

03/14 Teilnahme am Seminar „Fit Führen“

04/12 Teilnahme am Seminar „Windows 7 und Office 2010“

11/11 Teilnahme am Seminar „Die ersten 100 Tage als
Führungskraft“

03/06 – 04/06 Teilnahme am Seminar „Hospitality and Culinary“ am
Waukesha County Technical College in Wisconsin / USA

SONSTIGE KENNTNISSE

Englisch (in Wort und Schrift)
Französisch (Grundkenntnisse)
EDV Kenntnisse (MS-Office)
Warenwirtschaftssystem tl1
Führerschein der Klasse B