



Peter Graf von Berg



Mein persönlicher Werdegang:

1979 - 1982 Friseur Ausbildung mit abgeschlossener Gesellenprüfung

1982 - 1984 Verkürzte, abgeschlossene Ausbildung als
Büromaschinenmechaniker

1984 - 1986 Bundeswehr Sanitätsdienst

1986 - 1986 Spezialausbildung Kertu Stuttgart

1987 - 1998 Salon Weik Bernhausen

1998 - 1998 Vidal Sassoon München

1998 - 1990 Spezial Ausbildung zum Haarschneidespezialist in London bei Vidal
Sassoon

1990 - 1990 Meisterschule mit sehr erfolgreichem Abschluss

1991 - 2001 Start der Selbstständig am Starnberger See, in einem 500qm
Jugendstilhaus, damals in Deutschland das mit größte
Beautyunternehmen.

- 1994 - 1999 Medizinstudium, TCM, tibetische Medizin, Wirbelsäulenthherapie
Spezialisierung auf Präventivmedizin, Aurachirurgie,
Schamanismus, Gua Sha
- 2001 - 2003 Mitgründer Unicity Gesundheitsprodukte, Vertriebsaufbau
Deutschland
- 2003 – 2015 Praxis für präventive Gesundheitsvorsorge, Entwicklung und
Herstellung eigener Heilmittel
- 2012 – 2015 Autor von 3 Medizinfachbüchern
- 2004 – 2013 Herstellung und Vertrieb in der Schweiz von exklusiven
Delikatessen
- 2013 – 2017 Pacht und selbstständiges Betreiben eines 17 Betten Hotels
und Gourmetrestaurant im Schwarzwald
- 2016 – Heute Krisenmanagement für Hotels & Restaurants, Qualitätsmanagement,
Kalkulation, Fehlerquellen aufspüren, Speisekarten entwickeln
Personalmanagement Küche-Service, Mysterygast,
exklusiv für Hotels ausgerichtete Personalvermittlung,
- 2015 – Heute Spezialisierung als Mietkoch, für private Auftraggeber und
insbesondere für Hotels & Restaurants in Spanien, Schweiz
Österreich & Deutschland
- 2018 -Heute exkl. Kooperation mit einem Deutschen Vollausstatter und einigen
weiteren Produzenten mit Schwerpunkt Fleisch,
Auftragsarbeiten für den Großhandel mit eigener Produktionsfabrik
in Madrid

Meine Unterstützung und Mitarbeit habe ich geleistet bei:



Salzburg Assistenzzeit im Hangar 7



Barcelona Assistenzzeit bei Albert Adria, El Bulli



Tübingen Souschef, Schraners Waldhorn

Bernhausen exkl. Catering & Eventveranstaltung Pegas,

München Dahlmann Exklusiv Catering GmbH,

Stuttgart Esskultur Catering GmbH,

Mallorca Exklusive Grillkurse, Showcooking, Privatdinner

Mallorca Exklusives Schiffscatering
für exklusives russisches Klientel auf deren privaten
Schiff,

Mallorca Filmcatering, der Bachelor & Kiss Bang Love,
Deutschland Filmcatering, mehrere Tatort, der Brocken,

ES / D/ CH Privatcooking in exklusiven Privathaushalten,

Stuttgart Souschef, Entremetier Restaurant Restaurant Nesenbach

Stuttgart, Souschef, Hotel Meridien

Mallorca Chef de Cuisine, La Gourmeda

Ulm Souschef, Entremetier, Leonardo Royal Hotel,
Neue Konzeption der Warenwirtschaft,
Neustrukturierung der Lagerwirtschaftssystems



Baiersbronn Chef Tournant, in der Traube Tonbach,

Stuttgart Chef de Cuisine, Schloss Solitude



St Goar Chef de Cuisine, Gourmetrestaurant Schloss Rheinfels



Bologna Souschef/ Entremetier, Palazzo di Varignano,

Freudenstadt Chef de Cuisine, Hotel Albblick, Consulting, Mitarbeiterzuführung, neues Küchenkonzept, neue Speisekarte im A la Cart und Bankett, sowie gesamte Einkaufsverantwortung, Neugestaltung und Optimierung der Kühl-/trocken Lager incl. Erstellung eines neuen Lagerwirtschaftssystems.

Singen Exkl. Catering für Porsche Singen

Waldeck Exekutive Chef de Cuisine, Schloss Waldeck,

CH Arosa Souschef, Robinson Club Arosa



Bodmann Chef de Cuisine Villa Linde, Gourmet Restaurant s' Äpfle

Ilsenburg Chef Tournant Privathotel Dr. Lohbeck, Landhaus zu den Rothen Forellen

Zusmarshausen Chef de Cuisine Hotel Alte Post

Bad Wörishofen Chef de Cuisine Steigenberger Sonnenhof, Gourmetrestaurant Calla

Schloss Gehrden Chef de Cuisine/ F&B Consulting, neues Menü Konzept, Einkaufsoptimierung, Mitarbeiterzuführung,



Norderney

Souschef an der Seite von Herrn Christian Exenberger
by Hotel 1884 Nelson Müller

Seit 2019

spezialisiert für die Unterstützung von Hotels in
folgenden Bereichen: Mitarbeiterzuführung in
Festanstellung, Qualitätscheck, Lageroptimierung,
Einkaufsoptimierung, Vermittlung von Mietpersonal
und Fachpersonal in Festanstellung.

Meine Befähigungen:

ich bin sehr belastbar, loyal, sehr strukturiert, gewohnt selbstständig zu arbeiten und zu handeln, teamfähig, begeisterungsfähig, Zukunft und strategisch denkend.

Ich verfüge über ein ausgeprägtes Qualitätsmanagement, sowie einem großen Verantwortungsbewusstsein.

Ebenfalls bin ich sehr vertraut mit der Herstellung, Entwicklung und Zubereitung von Delikatessen.

Ich verfüge über umfangreiche Kontakte im europäischen Groß und Einzelhandel.

Sprachen: deutsch fließend/ Muttersprache,
englisch gut,
spanisch gut.

Ich habe alle gängigen Führerscheine, incl. Lastkraftwagen

Wenn Ihnen meine Vita und Arbeitskraft zusagen sollte, freue ich mich auf ein persönliches Gespräch mit ihnen.

Graf von Berg-Consulting S.L.U. Email : comida-especial@gmx.com
05700 Manacor, Poligon 4 / Parcela 909 Mallorca Spanien
Telefon: D/ Reutlingen 0049-162-7138888

Facebook: Comida Especial Peter Graf von Berg

Instagram: [comidaespecialpeterv.berg](https://www.instagram.com/comidaespecialpeterv.berg)

2024