

Florian Vogel



Geboren 13. April 1981, Wilhelmshaven
E-Mail vogel@camers.de
Mobil 0151 40 64 36 21

Karriere

seit 04/2015	Chef de Cuisine — Camers Schlossrestaurant, Hohenkammer
01/2012 – 03/2015	Küchenleitung Gästebereich — Swiss RE Europe, München
12/2010 – 03/2011	Chef de Partie — Gourmetrestaurant Dallmayr, München
05/2009 – 11/2010	Sous Chef — Atelier im Hotel Bayerischer Hof, München
01/2009 – 03/2009	Chef de Partie — Gourmet Restaurant Christian Bau, Perl-Nennig
07/2007 – 12/2008	Junior Sous Chef — Restaurant Königshof, München
10/2005 – 06/2007	Chef de Partie — Restaurant Kastell, Wernberg-Köblitz
09/2005 – 10/2005	Junior Sous Chef — Restaurant Media Luna, Mallorca
02/2005 – 08/2005	Junior Sous Chef — Feinkost Käfer, München
03/2004 – 01/2005	Chef de Partie — Feinkost Käfer, München
08/2003 – 02/2004	Demi chef de Partie — Feinkost Käfer, München
11/2002 – 08/2003	Demi chef de Partie — Garden Restaurant Bayerischer Hof, München
11/2002 – 11/2002	Demi chef de Partie — Alfons Schuhbeck Südtiroler Stuben, München
09/2001 – 11/2002	Chef de Partie — Park Hotel Bremen, Bremen
02/2001 – 08/2001	Commis de Cuisine — Park Hotel Bremen, Bremen

... und mehr

08/2020–12/2022
Florian Vogel wurde vom Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung zum Sachverständigen des Bundes für das Neuordnungsverfahren der Berufsausbildung im Gastgewerbe und der Berufsausbildung zum Koch/Köchin sowie der Erarbeitung eines neuen Berufes „Fachkraft Küche“ benannt. Er nahm vom 09.–10.09.2020 an der konstituierenden und ersten Sitzung teil.

Ausbildung

08/1998 – 01/2001 Ausbildung zum Koch — Akzent Hotel Voss, Westerstede

