

Marcus Beran

Mietkoch



Walter-Flex-Str. 9
91088 Bubenreuth

Telefon: 09131 / 9178643
Handy: 0157 / 1034696
E-Mail: info@marcus-beran.de

www.marcus-beran.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

in unserer Branche wird es immer schwieriger qualifizierte und zuverlässige Mitarbeiter zu finden und auch die heutigen Personaldienstleister haben dieses Problem. Das kenne ich aus eigener Erfahrung. Im Sommer fällt mehr Arbeit an als im Winter, am Wochenende überschlägt man sich, unter der Woche ist es für den Personalstamm zu ruhig und genau da kommen die Gäste mit Veranstaltungen, Tagungen oder Feiern. Was man aber nicht vergessen darf ist, dass die Mitarbeiter auch nicht an allen Wochenenden und Feiertagen arbeiten wollen und genau deshalb will man als heutiger attraktiver Arbeitgeber in der Gastronomie seine Mitarbeiter bei Laune halten. Da werden die Mitarbeiter schon mal rar zum Ende der Woche oder bei Veranstaltungen.

Auf diese Problematik habe ich mich spezialisiert und bin Ihr „Joker“, wenn es beim Dienstplan schreiben mal eng wird...

Ob als Commi- oder Demi de cuisine, Sous-Chef oder Showkoch, ich decke den gewünschten Bereich, damit bei Ihnen nichts offen bleibt.

Stöbern Sie ruhig ein bisschen durch meinen Lebenslauf und lassen Sie sich von meinen Kenntnissen und Fähigkeiten überzeugen!

Ich freue mich, Sie persönlich kennenzulernen...

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Marcus Beran

Wer ist dieser Marcus Beran?

Ich heiße Marcus Beran, bin 23 Jahre jung und komme aus Obererthal, einem Stadtteil von Hammelburg. Eingeschult wurde ich im September 1996 in der Grundschule Hammelburg. Nach 4 Jahren wechselte ich an die Hauptschule Hammelburg. Die Zeit dort schloss ich 2006 mit dem Qualifizierten Hauptschulabschluss ab. Schon lange vor meinem Abschluss war mir klar, was meine berufliche Zukunft sein wird. Ich wollte auf jeden Fall mit Lebensmitteln arbeiten. So machte ich von 2006-2009 in der Landmetzgerei Richard Kleinhenz GmbH in Unterleichtersbach eine Ausbildung zum Fleischer. Diese beendete ich mit einer sehr erfolgreichen Gesellenprüfung. Es folgten weitere Leistungswettbewerbe die ich gewann. Der Vizeeuropameistersieg war die abschließende Krönung. 2009 ging ich mit meiner Ausbildung zum Koch im Dorint Resort&Spa Bad Brückenau einen weiteren Schritt auf mein Ziel zu. Durch die verkürzte Lehrzeit kochte ich mich schon im Juli 2011 „Commi de cuisine“ nennen. Gleich nach der Kochausbildung hatte ich die Möglichkeit einem Sternekoch in Kaiserslautern über die Schulter zu schauen, ja sogar selbst Hand anzulegen. Bei Peter Scharff, Kulinarische Kompetenz, konnte ich viel Sterneluft schnuppern. Aus privaten Gründen kehrte ich im November 2011 in meinen früheren Lehrbetrieb, die Landmetzgerei Richard Kleinhenz GmbH, in meiner Heimat zurück. Im Dezember 2011 gründete ich das Unternehmen „Cenaticus“, mit dem ich als Caterer und Mietkoch angefangen hatte. Dies wurde so gut angenommen, dass ich mir eine Küche suchte. Diese fand ich in Schlüsselfeld. Im ADAC-Fahrsicherheitszentrum übernahm ich das Restaurant „S-Kurve“ im Dezember 2012. Von hier aus wuchs das Unternehmen rasch bis auf 10 Mitarbeiter. Im Juli 2014 eröffnete ich zusätzlich das Speiselokal zum „Schwarzen Bock“ in Hassloch bei Wertheim. Mein Team und ich hatten nebenbei auch einige Caterings für die verschiedensten Kunden: Privatpersonen aber auch Firmen wie zum Beispiel Mercedes Benz, Porsche, ZF, Kurtz Ersä GmbH, Concorde, Weinbauverein Hammelburg. Außerdem absolvierte ich im Frühjahr 2014 auch meinen Fleischermeister in der bekannten

Fleischerakademie in Augsburg mit Erfolg. 2014 sammelte ich auch auf dem 2. größten Volksfest in Bayern, dem Gäubodenfest in Straubing, eine Menge Erfahrung im Bereich Volksfeste und Gemeinschaftsverpflegung.

Die bestandenen LKW und LKW mit Anhänger Prüfungen erlauben mir, alle Gewichtsklassen von PKW bis LKW zu führen. Im Cateringbereich bin ich somit vielseitig einsetzbar.

Meine Philosophie

„Nur das Beste für den Gast“ Dies ist das Motto von Vielen. Aber was steckt dahinter?

Frische Produkte aus der Heimat. Das ist mir wichtig, wenn ich einkaufen gehe. Viele Bio-Produkte hinter denen ein fairer Preis für den Bauern steht und bei denen dauerhaft geprüfte Qualität das Markenzeichen ist. Dann kann ich bestätigen: „Nur das Beste für den Gast“. Eine schonende Verarbeitung von den Erzeugnissen, wobei der Nährwert nie aus dem Auge gelassen wird. Wenn frische Kräuter und Gewürze in die Gerichte eingebracht werden, finde ich mich in der Küche wieder.

Was mir persönlich sehr wichtig ist, sind die verschiedensten Allergene. Nicht nur die 14, die jeder Hersteller deklariert. Nein, ich möchte gerne auf das Allergen oder die Unverträglichkeit eingehen, welche meine Gäste beschäftigen, da ich selbst Zöliakie habe und die Problematiken beim Essen kenne.

Produktübersicht (Alle Preise sind Nettopreise!)

Bereich Gastronomie:

- Commis de Cuisine (ohne Verantwortungsbereich) 21,00€ pro Stunde
- Demi Chef de Partie (mit Verantwortungsbereich) 25,00€ pro Stunde
- Privatkoch 30,00€ pro Stunde
- Souschef oder Showkoch 350,00 pro Tag

Im Bereich Fleischerei:

- Zerleger 21,00€ pro Stunde
- Fleischermeister (mit Verantwortungsbereich) 350,00€ pro Tag

Weiter Kosten:

- 0,40€ pro km An- und Abfahrt von Geschäftsadresse bis Auftragsadresse
- An gesetzlichen Feiertagen 10% Aufschlag
- wenn anfallend: Übernachtungs- und Logikosten

Beachten Sie bitte meine AGBs. www.marcus-beran.de/AGB

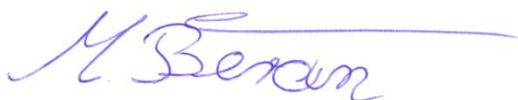
Zusammenfassung

Wenn es in Ihrem Dienstplan eng wird bin ich Ihre kostengünstige Lösung.

Meine Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

- gelernter Koch (Bankett, a la cart mit klassischer Postenküche usw.), Showkoch, allergenfreies Kochen, Kochen mit großen Mengen (z.B. Feste)
- Fleischermeister und Ausbilder mit erweitertem pädagogischem Hintergrundwissen
- kaufmännische Hintergründe als Selbstständiger und Meister
- Führungsqualitäten und Kreativität
- Erfahrung in den Branchen Gastronomie (speziell: Event-Catering) und Fleischerei
-

Ich freue mich Sie kennen zu lernen.



Ihr Marcus Beran

Zeugnis

für Herrn Marcus Beran

geboren am 21. Juni 1991 in Hammelburg

Herr Marcus Beran absolvierte vom 01. August 2009 bis zum 22. Juli 2011 eine Ausbildung zum **Koch** in unserem Haus. Diese endete aufgrund einer vorangegangenen Ausbildung als Metzger mit der Sommerabschlussprüfung 2011.

Die Neue Dorint GmbH betreibt 37 hochwertige Stadt- und Resorthotels in Deutschland, Österreich, Tschechien, den Niederlanden, der Schweiz und auf Mallorca. 35 Häuser werden unter der Marke Dorint Hotels & Resorts betrieben. Diese umfassen insgesamt 6986 Zimmer, 439 Appartements und Studios sowie 157 Landhäuser. Ein Hotel untersteht dem Management von Radisson SAS und ein Haus dem Management der FMTG Services GmbH.

Das 4 Sterne Superior Dorint Resort & Spa Bad Brückenau, die ehemalige Sommerresidenz König Ludwig I, verfügt über 156 Zimmer und Suiten. Die drei historischen Gebäude, das Parkhotel, der Fürstenhof sowie die Villa Widder, liegen in einer barocken, 40.000 m² großen Parkanlage. Das „König Ludwig Restaurant“ und die Cafés bieten Platz für bis zu 250 Personen. Unsere Küche bietet feine, kreative, fränkische Speisen mit regionalen Produkten und ist produktbezogen Bio- zertifiziert. Moderne und historische Veranstaltungsräume für bis zu 325 Personen bieten nahezu unendlich viele Gestaltungsfreiheiten für Tagungen, Feste und Events. In dem von Joachim Hallwachs konzipierten, 2.800 m² großen, tageslichtdurchfluteten Vital Spa & Garden, werden auf 3 Etagen verschiedenartige präventive und nachhaltige Anwendungen, therapeutische Methoden, Massagearten sowie kosmetische Behandlungen angeboten.

Herr Beran wurde nach den Richtlinien des Ausbildungsrahmenplans in allen Bereichen unserer facettenreichen Hotelküche, sowie drei Monate im Restaurantservice ausgebildet. Er sammelte bereits Erfahrungen im À-la-carte-, Bankett- und Cateringservice. Er wirkte bei der Einführung und Umsetzung der Produkt- und Menükomponenten-Bio-Zertifizierung ebenso mit wie bei der Umsetzung von HACCP Richtlinien.

Herr Beran hat sich sehr gute Fachkenntnisse und Fähigkeiten auf den Posten des Saucier, Entremetier, Gardemanger und Pâtissier angeeignet. Er erledigte alle die ihm während der Ausbildung übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Er arbeitete konzentriert, kreativ, gewissenhaft und erfüllte unsere Anforderungen sehr gut.

Er war ein jederzeit ehrlicher, pünktlicher, zuverlässiger und fleißiger Auszubildender. Mit seinen Leistungen und seinem Einsatz waren wir durchweg sehr zufrieden. Sein Verhalten zu Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war stets einwandfrei und ohne Tadel. Er war gewissenhaft und zuvorkommend.

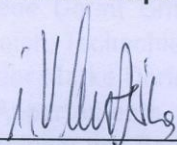
Herr Beran verlässt unser Haus nach seiner erfolgreich bestandenen Abschlussprüfung um sich neuen beruflichen Herausforderungen zu stellen.

Wir wünschen ihm für seinen weiteren Werdegang alles Gute und viel Erfolg.

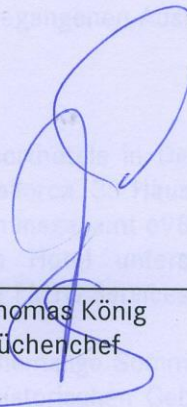
Unser Haus steht ihm jederzeit wieder offen.

Bad Brückenau, 22. Juli 2011

Dorint Resort & Spa Bad Brückenau



i.V. Constantin W.H. Ritter von Deines
Direktor/General Manager



Thomas König
Küchenchef

Herr Beran wurde nach den Richtlinien des Ausbildungsrahmenplans in allen Bereichen unserer landesweitigen Hotellerie, sowie drei Monate im Restaurantservice ausgebildet. Er sammelte bereits Erfahrungen im A-la-carte-, Banquet- und Cateringservice. Er wirkte bei der Einführung und Umsetzung der Produkt- und Menükomponenten-Einführung ebenso mit wie bei der Umsetzung von HACCP Richtlinien.

Herr Beran hat sich sehr gute Fachkenntnisse und Fähigkeiten auf den Posten des Saufers, Entwerfers, Gardieniers und Führers angeeignet. Er erledigte alle die ihm während der Ausbildung übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit. Er arbeitet konzentriert, kreativ, gewissenhaft und erfüllt unsere Anforderungen sehr gut.

Er war zu jederzeit ehrlicher, pünktlicher, zuverlässiger und fleißiger Auszubildender. Mit seinen Leistungen und seinem Einsatz wurde wir durchweg sehr zufrieden sein. Verhalten zu Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war stets einwandfrei und ohne Tadel. Er war gewissenhaft und zuverlässig.



Würzburg-Schweinfurt
Mainfranken

Bescheinigung

über die Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes

Herr, Frau **Marcus Beran**
geboren am **21.06.1991 in Hammelburg**
hat am **22.07.2011**

die Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf

Koch

bei der Industrie- und Handelskammer bestanden.
Entsprechend der einschlägigen Ausbildungsordnung ist er/sie über die Grundzüge der für den Betrieb einer Schank- und -Speisewirtschaft notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden und kann deshalb mit ihnen als vertraut gelten.

Würzburg, 22.07.2011



Unterschrift und Stempel:



„Stary Browar” Sp. z o.o.

ul. Szafarnia 9

80-755 Gdańsk

Pan Markus Beran

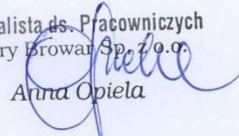
Evaluation

I hereby confirm, that Mr Marcus Beran completed his traineeship in the Kitchen Department of Restaurant Brovarnia Gdańsk between the 23rd and the 26th of May 2011.

Mr Beran has showed himself as a competent person, committed to his work.

His attitude towards his duties was professional, and allowed Chef Damian Mazurowski to evaluate him as a person with potential to become a „great cook”.

We wish Mr Beran All the Best for his future traineeships and working career.

Specjalista ds. Pracowniczych
Stary Browar Sp. z o.o.

Anna Opiela

STARY BROWAR Sp. z o.o.
80-755 Gdańsk, ul. Szafarnia 9
Regon 220044518 NIP 5832898190
tel. 058 3201970 fax 058 3201971
(1)

Echange
Franco-Allemand
en
Formation
Professionnelle

Attestation de stage

Nous soussignés, les Responsables Nationaux des échanges franco-allemands en formation professionnelle initiale et continue, certifions que

Deutsch-
Französischer
Austausch
in der
Beruflichen Bildung

Teilnahmebescheinigung

Die Nationalen Verantwortlichen für den deutsch-französischen Austausch in der beruflichen Bildung bescheinigen, dass

Beran, Marcus

21.06.1991

né(e) le / geboren am:

a participé à un échange en formation professionnelle dans la spécialité suivante:

an einem Austausch in der beruflichen Bildung im folgenden Bereich teilgenommen hat:

Fleischer

Organisme de formation: / Bildungseinrichtung:

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS "LUCIEN RAVIT", F-LIVRON

Année / Jahr: **2008**

Durée / Dauer: **3 WOCHEN**

Le Responsable National
de la République Française

**Délégation générale à l'emploi
et à la formation professionnelle
Mission des Politiques de formation
et de qualification
7 square Max-Hymans
75741 PARIS Cedex 15
Tél. : 01 44 38 38 38**

Der Nationale Verantwortliche
für die Bundesrepublik Deutschland



Susanne Burger

Le stage a été organisé par le

Der Austausch wurde organisiert vom

Secrétariat Franco-Allemand pour les Echanges en Formation Professionnelle
Deutsch-Französischen Sekretariat für den Austausch in der beruflichen Bildung
Am Ludwigsplatz 6, D-66117 Saarbrücken

Ce stage s'est déroulé dans le cadre de la Convention franco-allemande du 5 février 1980, conclue entre le Gouvernement de la République Française et le Gouvernement de la République Fédérale d'Allemagne, relative à l'organisation d'échanges de jeunes et d'adultes en formation professionnelle initiale ou continue.

Der Austausch fand statt im Rahmen des zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung der Französischen Republik geschlossenen deutsch-französischen Abkommens über die Durchführung eines Austausches von Jugendlichen und Erwachsenen in beruflicher Erstausbildung oder Weiterbildung vom 5. Februar 1980.



Handwerkskammer
für Unterfranken

Urkunde

Beran Marcus

geboren am 21.06.1991 in Hammelburg

ausgebildet bei der Firma

**Landmetzgerei Kleinhenz GmbH
Kapellenstr. 28, 97789 Oberleichtersbach**

hat die Gesellenprüfung im Ausbildungsberuf

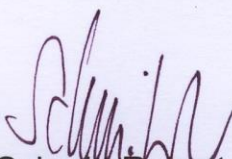
Fleischer

erfolgreich abgelegt.

Bad Kissingen, 28.07.2009


Schmitt Robert
Obermeister




Schmitt Robert
Prüfungsvorsitzender





HANDWERKSKAMMER FÜR UNTERFRANKEN

Ausbildungszeugnis

Beran Marcus geb. am 21.06.91
Name des Auszubildenden

Maltesergasse 15, 97762 Hammelburg
Adresse

hat im Ausbildungsbetrieb

Landmetzgerei Kleinhenz GmbH
Bezeichnung des Ausbildungsbetriebes

Kapellenstr. 28, 97789 Oberleichtersbach

in der Zeit vom 1.8.06 bis 31.7.09

eine Berufsausbildung als

Fleischer
Ausbildungsberuf

erhalten. Er (Sie) hat sich im Ausbildungsberuf

sehr gute Fertigkeiten und

sehr gute Kenntnisse

erworben.

Angaben über Führung, Leistung und besondere fachliche Fähigkeiten

Oberleichtersbach, den 3.4.09

Kleinhenz
Unterschrift des Ausbilders

Landmetzgerei
Kleinhenz GmbH
Kleinhenz
Unterschrift des Auszubildenden (Unternehmens)
Tel.: 09741/930050
Fax: 09741/9300555

Hinweise s. Rückseite

EHREN URKUNDE

Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks

Schirmherr Bundespräsident Prof. Dr. Horst Köhler

Marcus Beran
hat den I. Bundessieg
im Wettbewerbsberuf
Fleischer

erreicht.

Für die herausragende Leistung
sprechen wir Dank und Anerkennung aus.

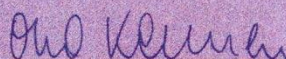
Berlin, den 4. Dezember 2009

Schirmherr



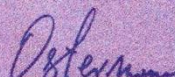
Bundespräsident

Zentralverband
des Deutschen Handwerks



Präsident

Stiftung für Begabten-
förderung im Handwerk



Vorsitzender der Mitgliederversammlung

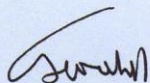
CERTIFICAT DOCUMENT URKUNDE

38TH INTERNATIONAL
YOUNG BUTCHERS' COMPETITION

The International Butchers' Confederation
congratulates all the participants and recognises
the exceptional professional capacities of

MARCUS BERAN

CONFÉDÉRATION INTERNATIONALE
DE LA BOUCHERIE ET DE LA CHARCUTERIE
INTERNATIONAL BUTCHERS' CONFEDERATION
INTERNATIONALER METZGERMEISTER-VERBAND



Jean-Marie Oswald
President



Martin Fuchs
Secretary General

Frankfurt/Main, Germany
8 May 2010



H A N D W E R K S K A M M E R F Ü R S C H W A B E N

Herr Marcus Beran

geboren am 21. Juni 1991

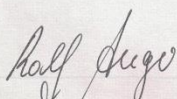
HAT VOR DER UNTERZEICHNETEN PRÜFUNGSKOMMISSION
DIE MEISTERPRÜFUNG IM

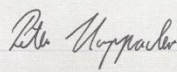
Fleischer-Handwerk

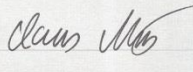
MIT ERFOLG ABGELEGT UND IST SOMIT
ZUR FÜHRUNG DES MEISTERTITELS BERECHTIGT.

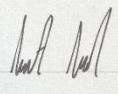
MEISTERBRIEF

MEISTERPRÜFUNGS AUSSCHUSS


Vorsitzender

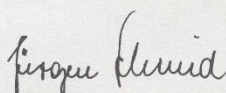

Beisitzer


Beisitzer

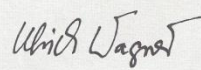

Beisitzer


Beisitzer

Augsburg, den 16.4.2014


Präsident




Hauptgeschäftsführer