

Lebenslauf

Persönliche Daten

Marchand Olivier
Geboren am: 18 April 1972
In: Dijon (Burgund) Frankreich

Ausbildung

1988 - 1990 CAP(Abschlussprüfung)
1990 - 1992 BAC PRO(Professional Abitur)

Beruflicher Werdegang

ab Juli 04 bis jetzt	Selbständig : Feinkost -Tagesgeschäft Kanalstr.15 80538 München (Isartor)
ab Januar04 bis Juni 04	Küchenchef Brasserie am Viktualienmarkt
ab Juni 01 bis Dez.03	Kantineleitung , Fa.Kochan & Partner (werbung,design und kommunikation)
ab Nov.99 bis Mai 01	Küchenchef, „Tabacco,, Bar-Cocktail in München
ab März 99 bis Okt.99	kuchenchef, Gasthof Feldhütter in Prien am Chiemsee
ab Juni 97 bis Feb.99	Sous-chef, Restaurant Dukatz München
ab Mai 96 bis mai 97	Chef de partie Restaurant Böswirth an der Oper München *Michelin
ab Dez. 94 bis Feb.96	Restaurant N.Schu „Die Insel“,Hannover
ab März 94 bis Dez.96	1 commis de cuisine Restaurant „Le pré des Marguerites“+“ l’Esperance ,, 3 ***Michelin ,St Père/Vézelay Frankreich
ab Nov.93 bis feb.94	Commis de cuisine,(écailler),Brasserie Maître- Kanter, Dijon. Frankreich
ab Dez.92 bis Okt.94	Militärdienst Küchenchef in der Offizermesse,Dijon
ab Juli 92 bis Nov92	commis de Cuisine,Patissier Hotel l’Europe*** in Colmar ,Elsass
ab Juli 90 bis juni92	Lehrling, Restaurant Le Central (Meister koch) Elsass*Michelin
ab Juni 88 bis Mai90	Lehrling, Restaurant Auberge au Zahnacker, in Ribeauvillé,Elsass
