



Daniel Wyss


Wege entstehen dadurch, dass man sie geht.

Jahrgang 1976, wohnt in Bern





Ausbildung

 EFZ Koch

Werdegang

-  Häberli`s Schützenhaus, Münchenbuchsee - 14 Gault Millau Punkte
-  Chef de Partie, Hotel Palace, Gstaad - 16 Gault Millau Punkte
-  Chef de Partie, Gasthof Kreuz Egerkingen - 15 Gault Millau Punkte
-  Chef de Partie, Restaurant Löwen, Nik Gygax, Thörigen - 18 Gault Millau Punkte
-  Chef de Partie, Hotel Schweizerhof, Bern - 14 Gault Millau Punkte
-  Sous Chef, Wein&Sein, Bern - 15 Gault Millau Punkte
-  Küchenchef, Palace, Biel - 14 Gault Millau Punkte
-  Küchenchef Haberbüni, Liebefeld - 14 Gault Millau Punkte

Berufliche Herausforderungen

-  Mithilfe bei Planung vom Umbau, Umstellung auf die Moderne Kochsysteme in der Haberbüni.
-  Mithilfe bei der Gestaltung der neuen Homepage der Haberbüni. [Food Fotos]
-  Ausbildung der Lernenden, Kommunikation mit Behörden und Eltern.
-  Qualitätssicherung im Restaurant und bei Caterings bis zu 300 Personen.