



LEBENS LAUF

Persönliche Daten

Name	Keller
Vorname	Roland Andreas
Adresse	Bürgerstrasse 49 8200 Schaffhausen
Telefon	052 624 97 81
E-Mail Adresse	info@restaurantemmersberg.ch
Geburtsdatum	4. September 1962
Geburtsort	Neuhausen am Rheinfall / Schweiz
Staatsangehörigkeit	Schweizer
Familienstand	verheiratet, zwei Kinder

Bildungsweg

06/1979 – 06/1982	Berufslehre als Koch - Ausbildung: 3-jährige Berufslehre als Koch im Hotel Schiff, Schaffhausen
09/1986	Pasteten und Terrinen Kurs
7/1987	Pâtisserieskurs (1987)
8/1989	Vollwert und vegetarische Ernährung
6/1990	Ausbildungskurs für Lehrmeister
3/ 1991	Fähigkeitsausweis - Wirtepatent / Schaffhausen
10/1994	Kurstag zum Thema: "Gut geführte Geschäftsgespräche"
4/1994 - 3/ 1995	Gastronomiekoch Berufsschule Aarau, mit Abschluss E.F.A.
4/1995	Original Chinesische Küche
5/1996	Traditionelle Thai-Küche
11/1998	Führungsseminar für Küchenkader in drei Modulen
10/2003	Powerseminar mit Stuard Goodmen
Seit 2004	100% im Weinverkauf tätig, für die GVS Gruppe - Seit 2008 als Filialleiter
1999 - 2007	Prüfungsexperte - Beruf Koch / Kanton Schaffhausen
4/2012	Weinfachmann SFS mit Zertifikat
7/2013	Diplom Sommelier SFS - an der Fachschule in Zürich

Instruktionserfahrung

1988- 1990	Koch Instruktor für die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich
1991 – 1995	Koch- Lehrlingsausbilder in Einführungskursen (1.-3. Lehrjahr) an der Gewerbeschule Schaffhausen
1993 – 1997	Instruktor Für die Berufsschule Lenzburg, Erwachsenen-Ausbildung
1995 – 2002	Prüfungsexperte für den Beruf Koch für die Gewerbeschule Schaffhausen
Seit 2009	Instruktor für Lainox Profi – Küchenmaschinen



Berufserfahrung

Commis de cuisine - Hotel Alexander, Weggis
Commis de cuisine- Bad Bubendorf, Bubendorf
Commis tournant - Hotel Twing, Hasliberg
Commis de cuisine - Restaurant Fischerstube, Zürich
Commis de cuisine - Hotel zum Storchen, Zürich
Chef tournant - Hotel zum Storchen, Zürich
Chef de partie - Adia interim
Chef de partie - Hotel Chesa Rustica, Zürich
Chef Garde-manager - Adolph's, Park City, Utah, USA
Sous-Chef (Instruktor) - Restaurant Belvoirpark der Hotelfachschule, Zürich
Vollwertkoch - Wirtschaft zum Stutz, Widen, AG
Commis de rang (Service) - Hotel zum Storchen, Zürich
Wirteschule / Patent - Schaffhausen
Alleinkoch (Aushilfe) - Restaurant Schützenhaus, Schaffhausen
Geschäftsführer - Merkur - Restaurant Centro, Schaffhausen
Küchenchef - Gasthof Ochsen, Lupfig / AG
Küchenchef – Rathskeller Olten / SO
Küchenchef - Restaurant Zunftstube "El Camino", Aarau
Küchenchef - Hotel Kronenhof, Schaffhausen
Geschäftsführer und Innhaber - Restaurant "Tequila", Schaffhausen
Leiter Wein und Getränkehandel der GVS in Schaffhausen
Geschäftsführer der Emmersberg GmbH

Sprachkenntnisse

Deutsch	Muttersprache
Englisch	gut in Wort und Schrift
Spanisch	Anfangskenntnisse
Italienisch	Anfangskenntnisse

IT-Kenntnisse

WORD, EXCEL	täglicher Gebrauch
OUTLOOK, Internet	täglicher Gebrauch
	PC – Grundlagen 27 Lektionen Berufsschule Lenzburg (1996)

Interessen

Sportdiplom	1 Dan . Judo 6.Mai .1989 Aktueller J&S Leiter mit Lizenz bis 2018
Velofahren, Skifahren.	

Schaffhausen, im Juni 2014