

Curriculum Vitae

Personlige oplysninger

Navn: Anders Høll Jacobsen
Adresse: Atlasvænget 13
By: 7000 Fredericia
Født: 30. august 1993
Telefon: 2871 0618
E-mail: Kontakt@unikcatering.dk
Kørekort: AM / A1 / A2 / A / B / LK / TM



Erhvervserfaring

Jul. 2017 - nu	Ansæt som kok på Severin Kursus og konferencecenter i Middelfart Køkkenchef: Lars Kopp Kristiansen – tlf. 3024 0873
Jan. 2017 - nu	Stiftede virksomhed: Unik Catering
Okt. 2016	Censor på Hansenberg til prøveeksamen for Gast. 1
Okt. 2016 – jun. 2017	Ansæt som kok på Fuglsangcentret i Fredericia Køkkenchef: Karsten Riberholt - tlf. 6077 8571
Apr. 2016 - sep. 2016	Ansæt som kok på Restaurant Grøften i Tivoli, København Blev tilbudt en souschefstilling Restaurantejer: Jacob Elkjær - tlf. 2441 9925 Køkkenchef: Jesper Nørreslet Gimsing - tlf. 2087 6552
Sep. 2015 - mar. 2016	Madlavningslære for "Bordets Glæder" i Middelfart
Sep. 2015 - mar. 2016	Madlavningslære for "Forsvars brødrene" i Middelfart
Jun. 2015 - apr. 2016	Ansæt som kok på Comwell Kongebrogården i Middelfart Køkkenchef: Michael Kofoed - tlf. 6179 6543
Dec. 2014	Vikar som kok i DGI Byen i København
Nov. 2014 - maj. 2015	Ansæt som kok på Sinatur Hotel Sixtus i Middelfart Køkkenchef: Jakob Haugaard - tlf. 5365 2504

Okt. 2014	Vikar som kok på Hotel Baltic, Als Køkkenchef: Kim Meier - tlf. 7441 5200
Sep. 2014 - mar. 2015	Madlavningslære for "bordets glæder" i Middelfart
Sep. 2012 - jan. 2015	Arbejde ved Damm's Nedbrydning Aps i Vojens Ejer: Mogens Damm - tlf. 2327 5881
Mar. 2012	Servering/kokkemedhjælper i Messe C, Fredericia
Sep. 2008 - nov. 2010	Sælger/ungarbejder på Statoil, Fredericia Butiksansvarlig: Edmund Eddie Hedegaard - tlf. 2168 7342
Apr. 2007 - nov. 2008	Ungarbejder på Pizzaria, hvor jeg lavede div. Pastaretter og lign.
Nov. 2006 - apr. 2007	Avisbud

Uddannelse

Jun. 2018	Akademiuddannelse i ledelse der skaber social kapital med karakteren 12.
Okt. 2014	Udlært Kok med bronze medalje
Jan. 2013 - mar. 2013	Stillede op i elev konkurrence på Hansenberg
Sep. 2012 - okt. 2014	Kokkeelev på Restaurant Fænø Sund v. Jacob Elkjær Restaurantejer: Jacob Elkjær - tlf. 2441 9925 Køkkenchef: Magnus Pedersen - tlf. 2346 1585
Jan. 2011 - sep. 2012	Startet som kokkeelev på Vejle Fjord Hotel, Stouby Køkkenchef: Pauline Kærke - tlf. 6120 3679
Aug. 2010 - jan. 2011	Grundforløb på Kold College i Odense, hvor jeg hver fredag var i praktik på Ti Trin Ned i Fredericia Køkkenchef: Rainer Gassner - tlf. 2292 2138
Aug. 2009 – jun. 2010	10. klasse.
Aug. 1999 – jun. 2009	Alm. folkeskole

Kurser

2018	Kursus i forbedring og optimering med Majbritt fra Playmyday
------	--

2017	Regnskab og fradrag - ved Skat
2017	Ny virksomhed - hvordan gør jeg - ved Skat
2015	Salg, service og arbejdsglæde kursus med Mike Hohnen
2014	Ostekursus med Président på Hansenberg Kolding
2013	Chokolade kursus på Kold College
2010	Hygiejnekursus, brandkursus og førstehjælpskursus på grundforløb på Kold College i Odense
2010	Røverikursus på Statoil
2009	Hygiejnekursus på Statoil
2008	Salg- og servicekursus på Statoil

Sprog

Engelsk:	Rutineret i skrift og tale
Tysk:	Øvet i skrift og tale

It færdigheder

Jeg anvender Word, Excel, Pages, Numbers og en del varerbestillingssider, såsom: Primafrugt, Catering Engros, BC catering, AB catering osv.