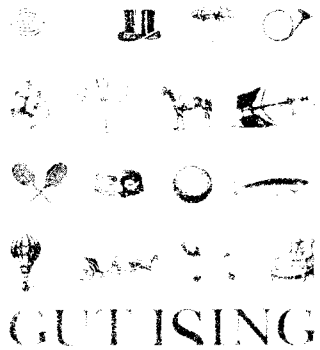


ARBEITSZEUGNIS

für
HERR MARCO SCHWARZER

Herr Marco Schwarzer, geboren am 29.04.1981,
war vom 01.06.2008 bis zum 20.11.2008
als Sous Chef im Hotel Gut Ising beschäftigt.

Gut Ising ist ein gehobenes 4 Sterne Hotelressort, welches Tradition & Moderne im ländlichen Ambiente vereint.
Seit Generationen im Familienbesitz liegt es auf einer kleinen Anhöhe zwischen Chieming und Seebruck am Bayerischen Meer, dem Chiemsee.
Das 160 Hektar große Gelände bietet eine Vielzahl an Sportangeboten mit 3 Reithallen, Poloplatz, 9-Loch Golfplatz, Tennisplätzen und einem Erlebnisbad zur Entspannung.
Aber auch Tagungs-und Geschäftsgäste finden auf Gut Ising ein besonders inspirierendes Umfeld.
Das Gutshofrestaurant „Goldener Pflug" verleiht Gerichten traditioneller, regionaler und feiner internationaler Küche gleichermaßen einen eigenen Gourmetcharakter.

Sein Aufgabengebiet war wie folgt:

Die Leitung der Küchenbrigade bei Abwesenheit des Küchenchefs

Unterweisung der Auszubildenden

Der Wareneinkauf

Erstellung von Speisekarten für den a la carte- und Veranstaltungsbereich

Herr Schwarzer ist ein kompetenter Koch, der über fundierte Fachkenntnisse verfügt. Er ist ein selbständiger und verlässlicher Mitarbeiter, der auch in außergewöhnlichen Situationen belastbar ist und dabei stets den Überblick behält.

Seine umfangreichen Aufgaben, die große Flexibilität erforderten, hat Herr Schwarzer zu unserer vollen Zufriedenheit ausgeführt.

GUT ISING

Herr Schwarzer war stets kooperativ und hilfsbereit und wurde deswegen von seinen Kollegen und Vorgesetzten sehr geschätzt.

Er verlässt unser Haus auf eigenen Wunsch um sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Wir danken Herrn Schwarzer für die gute Zusammenarbeit und wünschen ihm für seinen weiteren Lebensweg alles Gute und viel Erfolg.

Hotel Gut Ising
Chiemsee Countryside

Christian Seifert
Küchenchef

Robert Marat
Direktor

Ising, den 20.11.2008