

Name:	Falko Hupel geb. Schmidt
Berufsausbildung:	Koch
Weiterbildung:	Ausbildereignung
Lehrveranstaltung und Seminare:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IHK Kurs „Rechtsgrundlagen für Berufsausbilder“</li> <li>• IHK Seminar „Arbeitsrecht“</li> <li>• sicherheitstechnischer und arbeitsmedizinischer Fernlehrgang- Gaststätten, Küchenbetriebe und Hotels</li> </ul>
Praxiserfahrung:	<p>mehrjährige Berufserfahrung als Koch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurant „Orangerie“ und Hotel „Augustiner Ansbach“</li> <li>• Hotel Gasthof „Rangau“ in Ansbach, Airport- Hotel Erfurt</li> <li>• Küchenleiter bei Partyservice Finke GmbH, Hassleben</li> <li>• Selbstständigkeit als Mietkoch und Partyservice</li> <li>• Eröffnung einer Kochschule in Erfurt</li> <li>• Kantinenbetreiber, Erfurt Bildungszentrum gGmbH in Erfurt</li> <li>• Lehrausbildung in Vertretung</li> </ul> <p>BFW JVA, Tonna</p>
Seminare im „Projekt WeiterBilden“:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassische, saisonale Desserts- selbst gemacht</li> <li>• Klassische, saisonale Beilagen</li> <li>• Frischer Fisch für Ihre Gäste- Fisch in verschiedenen Zubereitungsarten</li> </ul>