

Name:	Mike Zeunert
Berufsausbildung:	Koch
Akademische Ausbildung:	Staatlich geprüfter Betriebswirt
Weiterbildung:	<ul style="list-style-type: none"> • ServiceQualität Deutschland (Stufe 2) – QualitätsTrainer • ServiceQualität Deutschland (Stufe 1) – QualitätsCoach • Fortbildung – „Umgang mit herausfordernden Klienten & Klientinnen“ • Erwachsenenbildung • Unterweisung und Anleitung von Jugendlichen • HACCP • QM-Qualitätsmanagement
Schwerpunkt Lehr- und Seminartätigkeit:	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung von Köchen und Fachkräfte • Infektionsschutzbelehrung • HACCP • Allergene Stoffe und Zusatzstoffe
Interdisziplinäre Aspekte:	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten mit Köchen, ReFa & Hofa • Erfahrung im Catering und Veranstaltungsorganisation, Personalführung
Tätigkeit im Bereich Weiterbildung:	<ul style="list-style-type: none"> • Fachdozent für Köche, ReFa & Hofa • Integrationscoach • Dozent für Handlungsorientierten Unterricht und Überbetriebliche Ergänzungslehrgänge
Praxiserfahrung:	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrjährige Berufserfahrung als Koch und Dozent
Seminare im Projekt „Weiter Bilden“:	<ul style="list-style-type: none"> • Allergene Stoffe und Zusatzstoffe – der Umgang in der Praxis • Lebensmittelhygiene - HACCP & Infektionsschutzgesetz