

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