

# LEBENS LAUF

## ZUR PERSON

Fabian Goriup  
geboren am 11.06.1987 in Marburg  
verheiratet, zwei Kinder

## FORTBILDUNG

- 01/16 – 02/17      Institute of Culinary Art  
*Abschluss: Kaufmännischer Bereichsleiter Gastronomie (IHK)*
- 04/10 – 03/12      Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund  
*Abschluss: Staatlich geprüfter Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe*

## BERUFLICHER WERDEGANG

- 08/18 – heute      Küchenleiter, Standort Marienheide und Waldbröl  
RAPS – Gemeinnützige Werkstätten GmbH  
*Gemeinschaftsverpflegung*
- 01/17 – 08/18      Küchenleiter, Evangelisches Tagungszentrum Haus Nordhelle in  
Meinerzhagen  
*Gemeinschaftsverpflegung*
- 07/12 – 12/16      Küchenleiter Hochschulgastronomie  
Studierendenwerk Dortmund AöR in Dortmund  
*Gemeinschaftsverpflegung*
- 01/10 – 03/10      Demichef de Partie  
Steigenberger Hotel Mannheimer Hof in Mannheim  
*Vier Sterne*
- 12/08 – 11/09      Junior Chef de Partie  
Robinson Club Jandia Playa auf Fuerteventura / Spanien  
*Vier Sterne*
- 04/08 – 11/08      Demichef de Partie  
Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark in Marburg  
*Fünf Sterne Superior*
- 08/07 – 03/08      Demichef de Partie Saucier / Poissonnier  
Hotel Die Sonne in Frankenberg  
*Vier Sterne Superior / Small luxury Hotel of the World*
- 02/07 – 07/07      Commis de Cuisine  
Colombi Hotel in Freiburg  
*Fünf Sterne Superior / Leading Hotel of the World*

---

## BERUFLICHE AUSBILDUNG

08/04 – 01/07      Ausbildung zum Koch  
Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark in Marburg  
*Fünf Sterne Superior*

## SCHULAUSBILDUNG

04/10 – 03/12      Fachhochschulreife in der Fachrichtung Hotel- und  
Gaststättengewerbe  
*WIHOGA in Dortmund*

09/03 – 07/04      Schulische Ausbildung zum Kaufmännischen Assistenten  
für Datenverarbeitung  
*Kaufmännische Schulen in Marburg*

08/97 – 06/03      Mittlere Reife  
*Gesamtschule Niederwalgern*

## SEMINARE UND PRAKTIKA

12/17                  Ausbildereignung nach AEVO

03/15                  Lehrgang zum „Sicherheitsbeauftragten“

03/14                  Teilnahme am Seminar „Fit Führen“

04/12                  Teilnahme am Seminar „Windows 7 und Office 2010“

11/11                  Teilnahme am Seminar „Die ersten 100 Tage als  
Führungskraft“

03/06 – 04/06      Teilnahme am Seminar „Hospitality and Culinary“ am  
Waukesha County Technical College in Wisconsin / USA

## SONSTIGE KENNTNISSE

Englisch (in Wort und Schrift)  
Französisch (Grundkenntnisse)  
EDV Kenntnisse (MS-Office)  
Warenwirtschaftssystem tl1  
Führerschein der Klasse B