

CV

Peter Wilhelm Jonsson
Vannagårdsgatan 180
21236 Malmö

Telefon, mobil: 0733646510

Utbildning

Hotell och Restaurang utbildning värnhemsskolan

1996 – 1999

Pansar skytte (militären)

1999-2000

Anställningar

Big Bowl (värnhem).

(kock)

2000 – 2002

Det var mitt första fasta jobb , jag jobbade extra på polishuset i köket , samt på broderstugan på Värnhemstorget under denna period med.

Elysee (Malmborgen)
2002-2005

(kock)

Efter min fasta tjänst på Big Bowl så fick jag ett erbjudande på Elysee som fondue kock.

Men det dröjde inte länge innan jag ville utvecklas mer.

Rätt snabbt ställde jag mig på alacarten och där stannade jag ett bra tag.

Jag också äran att jobba under Helmut Prössel under denna period

Samt så styrde jag inköpen till Restaurang gränden under 2

Säsonger .(då det tillhör samma byggnad)

Sankt Markus vinkällare.
2005-2008

(souschef)

2005 blev jag headhuntad av Ulrika borgström som hade tagit över Köksmästar tjänsten på vinkällaren.

Där jobbade jag som souschef under henne i 3 år, där skötte jag inköp, scheman ,dags drift och kvallsdrift när Köksmästaren inte var på plats.

Dannegården
2008-2009

(souschef)

Tiden på vinkällaren gav mig mersmak för detta fantastiska yrke som kock,

Så jag och en god kollega ifrån malmborgen kände att vi verkligen ville ha en utmaning så vi tog på oss uppdraget att driva köket på Dannegården efter Mattias Lundahl och under Arthur Rapaports regim.

Vi gjorde det bra men de valde att stänga igen under ombyggnad och det stod i konkurs tills bygget blev godkänt av miljöförvaltningen. Vid den tidpunkten så hade hotell duxiana tagit över och jag samt min kollega hade gått skilda vägar.

Opera grillen
2009-2010

(köksmästare)

Spontan ansökan lede mig till opera grillen där jag köksmästrade under 1 år ca

Kände mig aldrig riktigt hemma där.

Där av den korta perioden.

Epicure bröd och vin
2010-2015

(köksmästare)

Sedan jag satte min fot i denna underbara restaurang på gamla väster så visste jag att jag var hemma.

Där köksmästrade jag och lekte fritt med mat och fantasi under dessa 5 åren.

Epicure re gustavo
2015-2016

(köksmästare)

Den lilla underbara restaurangen hade genererat så mycket gäster att vi ville expandera och bli större, där av flyttade vi till en större lokal.

Men passionen som vi hade på den lilla bakgatan på gamla väster försvann ut i mängderna av mat vi var tvungna att producera på det nya Epicure.

Så jag kände att det var dags att se mig om för jag ville inte tappa känslan och kärleken för just det stället.

Dannegården
2016-2017

(köksmästare)

För att försöka hitta det jag kände att jag hade tappat vände jag mig till min gamla kollega jag hade haft på Dannegården 2008 -2009 .

Och av ren spontanitet så jobbade han just då på Dannegården (igen)

Denna gång under Familjen Ivholt.

Varför det bara blev en snabb vända var för att under åren har man skaffat fru, barn, och ett liv utanför restauranger, så jag hade inte den tiden som behövdes för att göra det jobb jag ansåg skulle gjorts så jag tackade för mig.

La greppia
2017-nu

(köksmästare)

Under sista tiden på Dannegården Blev jag headhuntad av ccm spedition.

Där de berättade om en Restaurang de skulle öppna.

Och precis som på Dannegården så känner jag att jag vill fokusera på min.Familj och här är vi nu...

Övriga meriter

Språk

Svenska, modersmål

Engelska, mycket bra i tal och skrift

Körkort

Innehar B-körkort.

Referenser

Referenser lämnas på förfrågan.