



JOACHIM RING

PROFIL

Jeg er utdannet kokk med fagbrev, og har 15 års erfaring som faglært. Jeg har jobbet med blant annet high end mat, bistro mat og fast food. Har god erfaring med teamarbeid, alene jobbing, Ik-mat og menyoppsett.

Jeg er gift og har to barn på 8 og 9 år.

Snakker og skriver både norsk og engelsk.

ERFARING

KJØKKENSJEF, BIG CATERING, GRIMSTAD - sept 2019 - 31.12.2020

KJØKKENSJEF, PARO RESTAURANTDRIFT, ARENDAL - 2011-2019

Paro restaurant drift driver flere restauranter i Arendal; Solsiden tapas og Castelle bar og restaurant. vi lager også maten til Noi Sportsbar og selskapslokale Annen Etage.

KOKK, FRU HAGEN, GRUNERLØKKA OSLO - 2008-2011

Kafe restaurant hvor vi hadde en variert meny med fokus på enkle retter. Populær blant studenter.

KOKK, RESTAURANT 34, PLAZA, OSLO - 2007 - 2008

Gourmet restaurant på toppen av Oslo plaza. Ny 7 retter meny hver uke. Og buffet lunsj hver helg.

KOKK, RESTAURANT 1711, ARENDAL - 2005 - 2007

Dette var nok en av Arendals fineste restauranter.

UTDANNING

Lærling, apotekergaarden v/ Hans Petter Klemmetsen, Grimstad - 2003 - 2005

Lærling, Jans mat og vinhus, Stavanger - 2002 - 2003

Arendal maritime kokk og stuert skole, hotell og restaurantfag - 2000 - 2002

KVALIFIKASJONER

Mine kvalifikasjoner er punktlighet, pliktoppfyllende og god kjennskap til gjeldene lover og regler innen kjøkken.

Jeg liker å prøve nye smaker og sammensetninger, men er også flink til og følge oppskrifter.