



Joachim Ring

PROFIL

Jeg er utdannet kokk med fagbrev, og har 17 års erfaring som faglært, Og har høyere fagskolegrad i Frontend-utvikling. Jeg har jobbet med blant annet high end mat, bistro mat og fast food. Har god erfaring med teamarbeid og alene jobbing. Høsten 2020 startet jeg på min 2 årige Front-End utdanning hos Noroff. Jeg har samtidig med studier jobbet deltid på Coop Mega Arendal og Thon Hotel Arendal.

Jeg er gift og har to barn på 10 og 11 år.

Snakker og skriver både norsk og engelsk.

ERFARING

KOKK, THON HOTEL, ARENDAL SEPT 2022 - DAGS DATO

FERSKVARE MEDARBEIDER, COOP MEGA, ARENDAL - APR 2021 - DAGS DATO

KJØKKENSJEF, BIG CATERING, GRIMSTAD - SEPT 2019 - OKT 2020

KJØKKENSJEF, PARO RESTAURANTDRIFT, ARENDAL – 2011-2019

Paro restaurant drift driver flere restauranter i Arendal; Solsiden tapas og Castelle bar og restaurant. vi lagde også maten til No1 Sportsbar og selskapslokale Annen Etage.

KOKK, FRU HAGEN, GRUNERLØKKA OSLO - 2008-2011

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

KOKK, RESTAURANT 1711, ARENDAL – 2005 - 2007

UTDANNING

Front-End Development, Noroff school of technology and digital media, online okt 2020 - okt 2022

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 punktlig og er pliktoppfyllende. Gjennom Noroff studiet har vi vært innom blant annet: design, HTML, CSS, JavaScript, React, npm pakker, bootstrap og tilsvarende. Vi har brukt diverse API.

Her er Link til min portfolio side som ble lagd på Noroff:

<https://papaya-cupcake-84abea.netlify.app/>