

Lebenslauf

Fabian Inderbitzin

		Dauer
Ausbildung	Koch	1998 bis 2001
	Restaurant Rigiblick, Lauerz	
Weiterbildungen	Handelsschule	2001 - 2002
	Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis	2003 - 2005
	Lehrmeisterkurs	2004
	Eidg. dipl. Küchenchef / Produktionsleiter	2005 - 2008
Berufspraxis <small>(die wichtigsten Stationen)</small>	Commis, Chef de Partie, Sous Chef Restaurant Rigiblick, Lauerz	2001 - 2005
	Chef Saucier, Arabella Sheraton Vitznauerhof, Vitznau	2005
	Chef Saucier, Hotel Waldheim, Risch	2006
	Küchenchef, Seehotel Kastanienbaum, Luzern	2006 - 2008
	Küchenchef, Château Gütsch, Luzern	seit 2008