

Lebenslauf

Alexander Kowarc

Geb. am: 05.03.1973, in Wien

Familienstand: verheiratet, 3 Kinder

(Kinderbetreuung gesichert durch Ganztagesklasse bzw. familiäres Umfeld)

Adresse: Kastenlangen 20, 6850 Dornbirn

Kontakt: +43 (0) 660 350 13 82, a.kowarc@kochfit.at, www.kochfit.at



Über mich

Mit meiner Kreativität, meinem Ehrgeiz und meinem Organisationsgeschick, kann ich mich sehr schnell auf neue Situationen einstellen. Als kommunikative und teamorientierte Person versuche ich mit viel Leidenschaft, andere für neue Aufgaben zu motivieren. Meine Führungskompetenz würde ich so beschreiben, dass ich mich immer als Teil des Teams sehe, mir für keine Arbeit zu schade bin und mich nicht scheue Entscheidungen zu treffen.

Beruflicher Werdegang

2020 - 2020 Gastina GmbH, Frastanz

Maschinenführer

2019 - 2020 Dornbirner Jugendwerkstätten, Dornbirn

Projektkoordinator

- Qualitätsmanagement (u.a. Ökoprofit, Gütesiegel)
- Leitung Gastroservice und Arbeitsanleiter
- Kundenaquise Gastroservice
- Konzepterstellung regionale Convenienceprodukte

2016 – 2019 Projekt Mehrwert für alle, Lochau

Projektbeauftragter

- Konzeption und Organisation von Vernetzungstreffen „Küche trifft Landwirtschaft“
- Beratung in Gastronomiebetrieben, vom Küchenbau bis zur Speiseplangestaltung
- Beratung und Begleitung bei Arbeitsabläufen und Konzeptumsetzung
- Qualitätssicherung und Speisenkalkulation
- Schaukochen und Kochworkshops für Interessierte Landwirte, Gastronomen und Pädagogen
- Rezeptentwicklung für Pädagogen und Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe

2015 – 2016 Generali Vorarlberg, Götzis

Versicherungskaufmann

- Anwerbung, Beratung und Betreuung von Neu- und Bestandskunden
- Versicherungsprodukte speziell für Verbände, z.B. Österreichischer Kochverband

2014 – 2015 Landesberufsschule Lochau, Lochau

Berufschullehrer (Vertretung)

- Fachlehrer Küche (Unterrichtsvorbereitung, Knowhow Weitergabe, Lernunterstützung)
- Vermittlung von praktischem und theoretischem Wissen
- Projektbetreuung von schulinternen Veranstaltungen
- Juror bei Prüfungskochen

Alexander Kowarc



Beruflicher Werdegang

- 2013 – 2014 Recheis Convenience GmbH - Mama bringt's, Dornbirn, **Küchenleitung**
- 2007 – 2013 OMICRON electronics GmbH, Klaus, **Küchenleitung**
- 2006 – 2007 Altenwohnheim Höchst, **Küchenleitung**
- 2006 Seniorenresidenz Martinsbrunnen, Dornbirn, **Betriebsleitung**
- 2005 – 2006 Restaurant „Zum Verwalter“, Dornbirn, **Sous Chef**
- 2004 – 2005 Krankenhaus Dornbirn, **Chef Tournant**
- 2002 – 2004 Hotel Theodul, in Lech am Arlberg, **Küchenchef**
- 2001 – 2002 Hotel Burg Vital, in Oberlech am Arlberg, **Chef Tournant**
- 2000 – 2001 The Westgate, Leading Hotel of the World in San Diego/USA, **Executive Pastry Chef**
- 1999 – 2000 Restaurant „Klösterle“, Zug am Arlberg , **Küchenchef**
- 1999 Oasis Cuisines LLC, Café Melange in Dubai, **Leitung Personalschulung**
- 1997 – 1999 Hotel Post, Lech, **Chef Entremetier**
- 1996 – 1997 Sonnenalp Hotel & Resort in Vail, Colorado/USA, **Assistant Pastry Chef**

Weitere wichtige Stationen im Ausland:

- Hotel Suvretta House, St. Moritz, Schweiz
- Hotel Haus Paradies, Ftan, Schweiz
- Kurhausüberl Alfons Schuhbeck, Waging am See, Deutschland

Alexander Kowarc



Ausbildung

2012-2013, Studienberechtigungsprüfung
Zentrum für Fernstudien Bregenz

2012, Ausbildertraining (Lehrlingsausbilder)
Wifi Vorarlberg, Dornbirn

2002 Diätisch geschulter Koch
Wifi Wien

1990-1992, Konditorlehre
Cafe-Konditorei Klement, Wien

1987-1990, Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte
Koch- und Kellnerlehre, Wien

1984-1987, Hayden Gymnasium Wien V

1979-1983, Volksschule der Piaristen, Wien

Das biete ich

**30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Tourismus**

Fach- und Führungskompetenz

Großes Netzwerk in Vorarlberg und in der DACH Region

Alexander Kowarc

Dornbirn, am 28. Oktober 2020

Weiterbildung

2020 Prozess- & Projektmanagement (Diplomlehrgang)

2019 Gemeinschaftsverpflegung gut vermarktet

2019 Moderne Garmethoden

2014 Mental gut drauf

2011 Controlling in der Gastronomie

2011 Kalkulation in der Gastronomie

2011 Mitarbeiterführung

2009 Microsoft Office

Auslandserfahrungen

USA, Dubai, Schweiz, Deutschland

Eckpunkte zu meiner Person

Fachkompetenzen

Microsoft Office, Englisch B2, Jimdo
Homepageerstellung

Persönliche Fähigkeiten

Teamplayer, begeisterungsfähig, vernetztes Denken,
Organisations- und Koordinationsgeschick,
zielorientiert, kommunikativ, kreativ, flexibel

Wichtige Werte im beruflichen Kontext

Dialogfähigkeit, Austausch, Klarheit, Ausrichtung,
Verlässlichkeit, Vertrauen, Wertschätzung und Spaß