

ZEUGNIS

Herr **Marco Morandini**,
geboren am 02. März 1986,
war von 15. Februar 2010 bis 28. Februar 2011 als

Demi Chef de Partie

und von 01. März 2011 bis 18. September 2011 als

Chef de Partie

beschäftigt.

Das "Carpe Diem Finest Fingerfood" - Fingerfood vom Feinsten in der Salzburger Getreidegasse. Das Carpe Diem und sein Team verwöhnen mit einer kulinarischen Innovation: der einzigartigen Kombination aus höchster Qualität und praktischer Unkompliziertheit beim Genießen. Oder einfacher: Finest Fingerfood auf höchstem kulinarischen Niveau.

Jedes Gericht wird von unserem Küchenpatron Herrn Franz Fuiko und seinem Küchenteam aus den besten Zutaten frisch gekocht. In wenigen Minuten auf den Tisch gezaubert, überrascht nicht nur die Art der Darbietung in knusprigen Cones, sondern auch die Vielfalt an Gerichten. Dafür wurde unserer Küche vom Guide Michelin mit einem Stern und vom Gault Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet.

Zu den Aufgabengebieten von Herrn Morandini zählten unter anderem:

- Führen einer eigenen Station mit einem Commis de Cuisine
- Kosten und Budgetkontrolle
- Mitverantwortlich für Bestellungen in seinem Aufgabengebiet mit Absprache des Küchenchefs
- Kontrolle der Einhaltung des Standards im gesamten Küchenbereich gemäß HACCP
- Mitarbeit in allen Bereichen der Küche

Herr Morandini erledigte die ihm übertragenen Aufgaben zu unserer größtmöglichen Zufriedenheit. Wir lernten Herrn Morandini als sehr loyalen und sehr kompetenten Mitarbeiter und Kollegen kennen. Auch bei großem Geschäftsaufkommen bewahrte er stets Ruhe und Übersicht.

Aufgrund der sehr guten Zusammenarbeit und seines kollegialen sowie immer freundlichen und hilfsbereiten Verhaltens, war Herr Morandini bei Vorgesetzten und Kollegen gleichermaßen geschätzt und anerkannt.

Wir bedanken uns für seine Mitarbeit und wünschen ihm für seine berufliche und private Zukunft alles Gute.

CARPE-DIEM Finest Fingerfood, am 17. September 2011.


Franz Fuiko
Küchenpatron


Roland Neulinger
Geschäftsführer