

CURRICULUM VITAE

Personalien

Name, Vorname: S C H E T T E R Peter

Adresse: Kantonsstrasse 12; CH-3930 Eyholz
Tel: +41 (0)79 299 92 78
E-Mail: pschetter@bluewin.ch Homepage: www.peterschetter.ch

Geburtsdatum: 22. Mai 1965
Nationalität: Schweizer
Heimatort: Leukerbad
Zivilstand: ledig
Sprachen: Deutsch: Muttersprache
Französisch: mündlich gut
Englisch: mündlich & schriftlich gut
Italienisch: wenig



Aus- und Weiterbildung

Schulbildung

1972 - 1978 Primarschule in Leukerbad
1978 - 1981 Orientierungsschule in Leukerbad

Berufliche Ausbildung

1982 - 1985 Berufsschule in Bern
1986 Zucker-Artistik Kurs bei Ewald Notter
1988 SHV Seminar: Personalführung Massgeschneidert
1989 Wirtkurs in Sierre
1989 Hotelkurs in Sierre
1992 Lehrmeisterkurs in der SFG in Weggis
1992 - 1993 Gastronomie-Koch
1996 - 1998 Eidg. dipl. Küchenchef / Produktionsleiter
2002 Ausbildung zu Qualitäts-Coach ST
2005 KOPAS-Kurs
2006 Ausbildung zum Qualitäts-Trainer ST
2007 - 2009 NDS HF Hotelmanagement (Früher Unternehmerseminar SHV) Zyklus 34
2009 - Diverse Kurse zum Thema Hotel-Marketing und Social-Media

Berufserfahrung

Stage in Metzgerei Juli 1981 - März 1982
Boucherie Lüthi, La Sarraz

Lehre als Koch April 1982 - April 1985
Hotel Schweizerhof***, Bern**

Commis garde-manger April 1985 - Sept. 1985
Hotel Beau-Rivage-Palace***, Lausanne-Ouchy**

Commis entremetier Nov. 1985 - Feb. 1986
Hotel-Metzger Mai 1986 - Jan. 1987
Commis rôtisseur / -tournant März 1987 - Mai 1987
Dolder Grand-Hotel***, Zürich**

Entremetier / Saucier / Tournant Dez. 1987 - Jan. 1989
Hotel Haus Paradies***, Ftan**

Chef tournant Juni 1989 - Aug. 1989
Grand Hotel Victoria-Jungfrau***, Interlaken**

Poissonnier Dez. 1989 - März 1990
Hostellerie Alpenrose***, Schönried**

Service-Praktikant Strandhotel Belvédère****, Spiez	April 1990 - Aug. 1990
1st Commis banquets Harbour Castle Westin****, Toronto (Canada)	Aug. 1990 - April 1991
Junior Sous-chef The Inn at Manitou****, Mc. Kellar (Canada)	Mai 1991 - Okt. 1991
Administration- / Réceptionpraktikant Hotel FerienArt Walliserhof****, Saas-Fee	Dez. 1991 - Mai 1992
Saucier / Sous-chef Hotel FerienArt Walliserhof****, Saas-Fee	Juni 1992 - April 1993
Sous-chef Beachcomber Paradis & Brabant Hotels****, Mauritius	Aug. 1993 - Jan. 1994
Sous-chef Royal Beach Hotel****, Eilat (Israel) (Neueröffnung)	Mai 1994 - Sept. 1995
Küchenchef Hotel Dom***, Saas-Fee	Dez. 1995 - April 1996
Küchenchef Artdeco Hotel Montana****, Luzern	Mai 1996 - Dez. 1997
Küchenchef Mosimann's London	Feb. 1998 - Okt. 1998
Küchenchef Hotel Les Sources des Alpes****, Leukerbad	Dez. 1998 - Sept. 1999
Executive Chef Dhigufinolhu Island Resort, Republic of Maldives	Okt. 1999 - Sept. 2000
Executive Chef and Purchasing Manager Dhigufinolhu & Veligandu Huraa Island Resorts, Republic of Maldives	Okt. 2000 - Mai 2001
Geschäftsführer Hotel Restaurant Sonne**, Schwarzenburg	Juli 2001 - Juni 2003
Küchenchef Hotel Madlochblick****, Lech am Arlberg	Dez. 2003 - April 2004
Betriebsassistent / Chef de partie Berghotel Muottas Muragl*, Samedan	Juli 2004 - Okt. 2004
Direktion Alpenhotel Quadratscha****, Samedan	Nov. 2004 - April 2008
Mieter & Gastgeber Turm Hotel Grächerhof***S, Grächen	Nov. 2008 - April 2014
Koordination Matterhorn Valley Hotels GmbH Marketing, Qualitäts-Beauftragter ISO 9001, EDV-Support, Koordination der 4 Betriebe	Mai 2014 - April 2016
Geschäftsführer Hotel Restaurant Eyholz AG Führen vom Hotel Restaurant Eyholz und des Restaurant Sport in Eyholz. Aktive Mitarbeit in der Küche und im Service.	Jan. 2016 - Aug. 2018

Weitere Kenntnisse

EDV Microsoft Windows; Microsoft Office inkl. Front Page und Web-Site Gestaltung;
 Corel Draw; Calcmenu (Rezeptkalkulation); Protel; Diverse andere Software