

WERDEGANG VON FERNANDO MICHIG

Beruflicher Werdegang

Seit Juli 2008	Küchenchef und Mitglied der Geschäftsführung, Hotel Restaurant Catering Tenne, Gluringen 13 GM; Gilde etablierter Schweizer Gastronomen; Mitglied Jeunes Restaurateur d'Europe sowie dem CCC Bern
01/2007 - 04/2008	Chef de Partie Georges Wenger, Le Noirmont; 2 Michelin ** und 18 GM
11/2006 - 12/2006	Chef de Partie im elterlichen Betrieb Hotel Restaurant Tenne in Gluringen
06/2005 - 10/2006	Chef de Partie Walserhof, Beat Bolliger, Klosters; 2 Michelin ** und 18 GM
12/2004 - 05/2005	Demi Chef de Partie Hotel Regina in Wengen
10/2003 - 10/2004	Demi Chef und Chef de partie im The Landmark in London
09/2003	Praktikum bei Anton Mosimann, London
Juni/2003 - 07/2003	Englisch Schule in Harrow House in Swanage, GB
07/2001 - 05/2003	Zusatzlehre als Konditor-Confiseur in der Suteria in Solothurn
07/2000 - 01/2001	Commi de Cuisine im elterlichen Betrieb Hotel Restaurant Tenne in Gluringen
Während der Lehrzeit	2x 5 Wochen Praktikum im Grand Hotel Maison Blanche in Leukerbad
12/1998 - 07/2000	Kochlehre Spitalzentrum Oberwallis in Brig
06/1997 - 11/1998	Kochlehre Hotel Rest. Mühlebach in Mühlebach (Betrieb wurde im November 1998 geschlossen)

Kochkunst

2008 - 2012
seit 2003

Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft
Mitglied des Regionalteams Rhoneköche

Erfolge:

Zagg 2000 in Luzern, CH
Einzelaussteller

Goldmedaille

Olympiade der Köche 2001 in Erfurt, D
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Bronzemedaille
in der kalten Küche

IGEHO 2001, Basel, CH
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Silbermedaille
in der kalten Küche

Lehrlingsausstellung 2002 in Biel, CH
Einzelaussteller

Silbermedaille für den Patisserie-
Tisch mit Schokoladen Schaustück

Feinschmeckerparade 2003 in Klagenfurt, A
als Regionalteam Rhoneköche

Gesamtsieger der Parade
in der kalten Küche & Mannschafts-
Bronzemedaille in der warmen

Küche

Olympiade der Köche 2004 in Erfurt, D
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Silbermedaille

Salon Culinaire Mondial 2005, Basel
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Goldmedaille in der
warmen und Bronzemedaille in
der kalten Küche

Culinary Challenge 2006 (FHA), Singapur
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Silbermedaille
Beste europäische Mannschaft

European Culinary Challenge 2008 in Luzern
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Goldmedaille in der
kalten und warmen Küche;
Europameistertitel

Olympiade der Köche 2008 in Erfurt, D
als Regionalteam Rhoneköche

Mannschafts-Olympiagold
Bestes europäisches Team

2010 Culinary World Cup Luxembourg
als Schweizer Kochnationalmannschaft

Nationalteam 4. Rang
2 x Goldmedaille

2010 Culinary Challenge Singapore
als Schweizer Kochnationalmannschaft

3. Rang Nationalteam
2x Silber Medaille
2. Rang Battle of the Lyon – der
Top 3-Teams

2012 Olympiade der Köche / IKA Erfurt
als Schweizer Kochnationalmannschaft

Kalte Show Silbermedaille Kat R
Warme Küche Restaurant der
Nationen, Silbermedaille
5. Gesamtrang