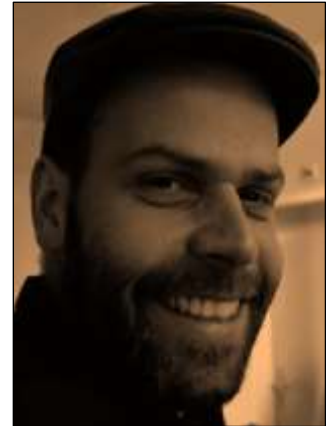


## Werdegang

**Name:** Gut  
**Vorname:** Stefan  
**Adresse:** Breitebünneweg 5; 4539 Rumisberg  
**Telefon:** 032 / 530 12 11  
**Natel:** 076 / 562 01 03  
**E- Mail Adresse:** contact@stg-agogik.ch  
**Geburtsdatum:** 31.12.1975  
**Heimatort:** Zofingen AG



**Schulische Bildung:**

- 4 Jahre Bezirksschule in Zofingen
- 5 Jahre Primarschule in Zofingen

**Berufliche Bildung:**

- Oktober 2013  
**Prüfung HFP Arbeitsagogik**  
Prüfung mit Gesamtnote 4,8 bestanden
- April bis Juni 2013  
**SVEB Zertifikat; Lernwerkstatt Olten**
- Januar 2011 – Februar 2013  
**Ausbildung zum Arbeitsagogen IfA**
- März - August 2012  
**Ausbildung zum Therapiehundeteam mit Hündin Fly**
- August 2010 bis – August 2011  
Ausbildung zum  
**Qualitäts- und Prozessmanager**  
Agogis Zürich
- Juni 2010  
**Kurs Karin Stucki Wartmann;**  
Motivierende Faktoren am Arbeitsplatz; 4 Tage

- April 2009  
**IfA Kurs**; Arbeitsagogik mit Jugendlichen; 2 Tage
- November 2006 – Mai 2007  
**Agogis Einstiegskurs**; 12 Tage
- Juni 2004 - Dezember 2005  
**Ausbildung zum eidg. Dipl. Küchenchef / Produktionsleiter**  
Prüfung mit Gesamtnote 5.0 bestanden.
- April 2002 - April 2003  
**Ausbildung zum Gastronomiekoch EFA**  
Prüfung mit Gesamtnote 4.9 bestanden

**Lehr- &  
Anstellungsverhältnisse:**

- seit 1. September 2006  
**Hohenlinden**  
**Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte**; Solothurn  
als Berufsbildner Betriebsküche; Qualitätsleiter; Projektleiter
- Januar 2005 - August 2006  
im **Restaurant zur Mühle**  
(13 Punkte); Oberentfelden  
als Küchenchef
- September 2003 - November 2005  
im **Restaurant Agua** (13 Punkte); Aarburg  
als Küchenchef
- April 2001 bis August 2003  
beim „Chrüter Oski“ Oskar Marti  
im **Restaurant Moospinte** (17 Punkte);  
Münchenbuchsee
  - Chef Garde Manger
  - Chef Saucier
  - Sous Chef
  - 3 Monate Küchenchef
- 19 Monate im **Dolder Grand Hotel**; Zürich
  - Commis Entremetier
  - Commis Saucier
  - Chef Tournant
- 2jährige **Zusatzlehre als Koch**  
im **Hotel Aarhof**; Wildegg (Abschlussnote 5,3 )
- 3 Monate als Koch im **Restaurant Loohof**; Oftringen
- 18 Monate als Koch im **Restaurant Ochsen**; Zofingen
- 3 Jahre **Gärtnerlehre** ( Abschlussnote 5,4 )