

## CV-Kompetenzprofil (kurz)



### **Bernhard Schuster**

*Ich bin Ihr Begleiter auf Zeit als Coach, Berater und Moderator. Geschieden, drei erwachsene Kinder. Ausgebildeter Coach, dipl. Hotelier SHV/VDH und Eidg. dipl. Küchenchef.*

### **Weiterbildungen**

Unternehmerseminar des SHV  
Teamentwicklungen mit H. Giauque  
Ausbildung zum Moderator von Qualitätszirkeln,  
Institut Raich, Vorarlberg  
Coachingausbildung, SPA Bern  
NLP-Kurse, Akademie Schweiz  
Trainingszyklus in Traumaheilung / Beratungen,  
Aptitude-Academy, Bad Wiessee  
Coaching PUR (P. Szabo, Solutionfinders)

### **Erfahrungen und Erfolge**

Meine Erfahrungen und Erfolge in renommierten  
Hotelküchen sowie in Führungsfunktionen  
zeichnen mich aus.

### **Führungserfahrung**

Führung von grossen Teams und Kadern (über 50  
Mitarbeitende), Teamentwicklungen  
Coaching und Supervision

### **Gastronomieleiter in den UPD Bern**

Generationenwechsel, Changeprozess,  
Teamentwicklung, Sanierungsprojekt

### **Küchenchef im Hotel Schweizerhof, Bern und im Breidenbacher Hof, Düsseldorf**

Gesamtverantwortung für alle Küchen,  
Umsetzung, Changeprozess, Generationen-  
wechsel, Mitarbeit bei der Lancierung der  
erfolgreichen „Jack’s Brasserie“, Durchführung  
zahlreicher Staatsbankette und vieler ausser-  
gewöhnlicher Anlässe.  
Saison- und Jahresstellen als Koch im In- und  
Ausland in renommierten Häusern.

### **Arbeits- und Denkweise**

Zielstrebiges Denken und Handeln  
Feinfühlig und ressourcenorientiert  
Lebensmotto: „Es ist fast alles machbar, doch  
der Mensch darf dabei nicht vergessen werden“  
Kommunikativer Teamleader  
Begeisternder Motivator