

ZEUGNIS

Wir bestätigen hiermit, dass

Herr Samuel Meier

geboren am 31. Juli 1984
vom 21. April 2006 bis 30. September 2006
als

Commis de cuisine

bei uns tätig war.

Unsere Restauration mit mediterranem Einschlag liegt im gehobenen und gepflegten à la carte Angebot, das unter anderem mit 15 Gault Millau - Punkten ausgezeichnet ist.

Herr Meier arbeitete seit Beginn vorwiegend auf dem Gardemanger- Pâtissierposten. Er verfügt über eine sehr gute und fundierte, fachliche Ausbildung und arbeitete sehr sauber, selbstständig und flink. Seine Arbeit erledigte Herr Meier stets zu unserer größten Zufriedenheit. Besonders hervorheben möchten wir seine Kreativität, die exakte Arbeitsweise sowie das besondere Flair und Geschick für die Pâtisserie.

Vor allem in den strengen Sommermonaten zeichnete er sich durch hohe Belastbarkeit und bedingungslosen Einsatzwillen aus.

Wir schätzten ihn als hilfsbereiten, und ehrlichen Mitarbeiter. Sein teamorientiertes Verhalten sowie seine freundliche Wesensart war bei Vorgesetzten wie Mitarbeitern gleichermaßen beliebt.

Herr Meier verlässt uns leider infolge Saisonal was wir sehr bedauern. Wir wünschen ihm aber für die berufliche wie auch private Zukunft nur das Beste.

Für den geleisteten Einsatz danken wir ihm herzlichst. Die Türen zu unserem Haus stehen Herr Meier jederzeit wieder offen.

B. Hurter

Eids- dipl. Küchenchef / Restaurateur

Stäfa, 30. September 2006

Hurter's Seehus
l'arc-en-ciel de la gastronomie