



Jörg Hailer

Nur wenige Ausbildungsberufe fordern mehr Hingabe und auch Selbstaufopferung wie der Kochberuf. Perfekte Qualität, ideenreich und geschmackvoll - das ist die Philosophie von Jörg Hailer. Am 17. Februar 1976 in Neumarkt in der Oberpfalz geboren, machte der heutige Patissier nach seiner Schulzeit von 1991 bis 1994 eine Ausbildung zum Koch im Hotel Gasthof Gallus in Beilngries. Wegen seines Talentes wurde der Jungkoch vom Lehrherrn mit „Kuss-Hand“ übernommen.



Vita



Jörg Hailer sammelte über Jahre bis 1997 erste Berufserfahrungen im regional für seine gute Küche bekannten Gasthof als Commis de Cuisine. Seine erste Position mit Verantwortung als Küchenchef im Landgasthof Wacker in Gauerstadt wurde von der Wehrpflicht abgelöst. Jörg Hailer absolvierte seine Bundeswehrzeit von 1997 bis 1998 ebenfalls als Koch. Zielstrebig und konsequent arbeitete er aus Leidenschaft daran, seine Kenntnisse zu vertiefen.

Neue Eindrücke und Einflüsse halfen ihm auf der Karriereleiter Stück für Stück empor zu klettern. Es folgten Positionen wie Chef Patissier im Hotel Bachmaier am See in Rottach-Egern oder im Hotel Schloss Hohenstein bei Coburg, als Demichef Entremetier im Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim, stellvertretender Küchenchef und Chef Patissier im Schlosshotel Prinz von Hessen.



n Friedewald oder als stellvertretender Küchenchef in Herrmann's Romantik Posthotel in Wirsberg bei Fernseh- und Starkoch Alexander Herrmann, wo er 4 Jahre tätig war.

Perfekter konnte „das eigene Rüstzeug“ nicht sein, das er von Alexander Herrmann erlernt hatte, um 2006 den Schritt in die Selbstständig zu wagen. Jörg Hailer eröffnete seine Kochschule Petitfour mit Catering in Neumarkt i.d. Opf. Mit seinen Kochkursen möchte er seinen Gästen und Schülern den Spaß am Kochen mit der eigenen Kreativität näher bringen, vom Anfänger bis zum Profi.

Gerade Firmenkochkurse für Angestellte und Kollegen als Event, in einem vom Profikoch entspannt gestaltetem Ambiente, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Mit Fingerfood in vielen Varianten, von der Vorspeise bis zum Dessert, verwöhnt Jörg Hailer gern im Cateringservice seine Gäste.

Eine andere Variante im Dienstleistungspaket des Küchenchefs ist „Rent a cook“ und Jörg Hailer kocht bei seiner Kundschaft zu Hause, so dass diese sich entspannt um ihre Gäste kümmern kann..

Die Küche ist eine Kunst, sie zu machen ein Beruf, sie zu genießen eine Gaumenfreude, Jörg Hailer, ein „Künstler“ in seinem Metier, stellt sich sinnesfreudig seiner täglich neuen Herausforderung, berufen zu sein Gaumenfreude zu bereiten ...

Werdegang

1991-1994	Ausbildung zum Koch, Hotel „Gasthof Gallus“ in Beilngries
1994-1997	Commis de Cuisine, Hotel „Gasthof Gallus“ in Beilngries
1997-1997	Stellvertretener Küchenchef, „Landgasthof Wacker“ in Gauerstadt
1997-1998	Bundeswehrkoch
1998-1999	Chef-Pâtissier „Hotel Bachmaier am See“ in Rottach-Egern („Leading Top Hotel of the World“)
1999-1999	Demichef Entremetier „Hotel Kronenschlösschen“ in Eltville-Hattenheim (16 Punkte „Gault Millau“)
1999-2000	Chef Pâtissier/ Gardemanger „Hotel Schloss Hohenstein“ bei Coburg (15 Punkte „Gault Millau“)
2000-2001	Stellvertretender Küchenchef / Chef-Pâtissier im „Schlosshotel Prinz von Hessen“ in Friedewald (1 „Michelin“-Stern, 16 Punkte „Gault Millau“)
2002-2005	Stellvertretener Küchenchef / Chef-Pâtissier bei „Herrmann’s Romantik Posthotel“ in Wirsberg, bei Alexander Herrmann (17 Punkte Gault Millau)
Januar 2003	Lehrgang „Ausbildung der Ausbilder“
Oktober 2004	Pâtisserie-Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs d’Europe in Koblenz
seit März 2006	Kochschule mit Catering in Neumarkt



Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.petitfour-kochschule.de

AGENTUR Manuela Ferling Management

Telefon +49 5731 / 1 56 13 30

Fax: +49 5731 / 1 56 13 32

E-Mail: manuela.fe@tonline.de

Web: www.manuelaferling.de

www.kochendeleidenschaft.de