

---

# CULINARIA

---

**Küchenmeister & Mietkoch**

**Volker Sammet**



Volker Sammet, Jahrgang 1060, ist ein erfahrener Koch & Küchenmeister. Fachkompetenz und rhetorische Fähigkeiten sind Grundlage für das Arbeiten in seiner Küche und bei Live-Präsentationen.

Er hat den Beruf von der Pike auf gelernt, er ist ein Profi durch und durch und weis seine Gäste oder Live sein Publikum zu begeistern.

Showcooking und Frontcooking ist ein Interessenschwerpunkt von Volker Sammet, er arbeitet mit Vorliebe vor Gästen.



**Wenn Sie Volker buchen wollen senden Sie bitte Ihre Anfrage über**  
**[office@culinaria-mietkoch.de](mailto:office@culinaria-mietkoch.de)**

# CULINARIA

## Nachstehend eine Auswahl seiner Seminare und Fortbildungen

- 07/1991 – 06/1992 Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Heidelberg an Fritz-Gabler-Schule mit **Abschluss zum „Staatlich geprüfter Diplom Gastronom“**
- Abschluss zum **Küchenmeister** der IHK Rhein-Neckar
- 1982 • Gebrauchsrethorik am „Institut für Managemententwicklung“ 1989
- Mitarbeitermotivation mit „Klaus Kobjoll“ in Nürnberg 1989
- Zeitgemäße Küche beim „European Culinaire Institut“ in München 1990
- Marketingstrategien mit „Klaus Kobjoll“ in Nürnberg 1990
- Salespromotion mit „Gerd Käfer“ in München 1993
- Erfolgsstrategien mit Dr.Prechtl 2004
- Showcooking an der „Frontcooking Akademie“ 2007
- Cook and Chill an der Dehoga Akademie BW 2010
- Molekularküche mit „Markus Haxter“ 2011
- Sous vide Garverfahren mit „Heiko Antoniewicz“ 2011
- Neuzeitliche Küchenführung mit „Stefan Camman“ 2012
- Workshop „Sander Gourmet“ a la carte 2012
- Outdoorcooking „MEGA Stuttgart“ 2012
- Inspiration mit „Gerd Käfer“ 2013 2013
- Kochkunst „MEGA Stuttgart“ Werner Koslowski
- Neuzeitliche Garverfahren „Komet Plochingen“ mehrere Seminare in den Jahren 2013, 2014, 2015, 2016, 2017
- MEGA Grill-Workshop mit „Florian Knecht“
- Gourmetgrillen „Weber Grill-Akademie“
- Cook and Chill „Rational“
- Stefan Camman Duisburg „Alte Faktorei“ neue Küchenkonzepte
- Gerd Käfer Mega Stuttgart Cuisine Naturell
- Fingerfood mit Markus Haxter Mega Stuttgart
- Grill-Gewürz Seminar Mega Stuttgart Hagesüd
- Biergarten und Grill „Rational“
- Burger und Co. „Salomon World“

## Mitgliedschaften

- Verband der Höheren Hotelfachschüler Heidelberg
- Verband der Köche Deutschland
- Hotel- und Gaststättenverband Deutschland
- Meistervereinigung Gastronom „Baden-Württemberg“

## Unternehmerische Erfahrungen

Seit 1994 war Volker selbständiger Gastronom mit dem „**Gasthof Hotel Sammet**“ in Freiberg am Neckar

- a la carte Restaurant mit 60 Sitzplätze
- Partyservice bis 500 Personen
- Betriebsverpflegung bis 150 Personen
- ca. 25.000 Essen pro Jahr

Verkauf der Immobilie und Betriebsaufgabe zum Februar 2017

