

Ihre Kochschule



Angaben über den Dozenten

Peter Fuchs

Geboren am 20. August 1960. Das seltene Exemplar eines Hochdeutsch Sprechenden echten Schwaben, geboren in Gaildorf, aufgewachsen in Gammertingen auf der schwäbischen Alb.

Die Lehr- und Wanderjahre nach der Kochausbildung führten Peter Fuchs zu den besten Adressen rund um die Welt.

Er gründete 1993 eine der ersten privaten Kochschulen in Deutschland. Es entwickelte sich, mit registrierten 6000 privaten, 1500 gewerbliche Kochschülern und über 200 verschiedenen Kochfachseminare wohl zu einem der größten dieser Branche. Außerdem leitete er viele Jahre erfolgreich die Kochfachlehrgänge der damals bundesamtlichen CMA in Bonn und erteilte dabei zahlreiche Fachreferate über einen gesundheitlichen Kochunterricht für Ärzte.

Für professionelle Küchen entwickelte er verschiedene Geschmacksverstärkende Würzmethoden. Er verfasste für Fleischer zwölf Fachseminare die auch als Küchenfachbücher Verwendung finden. Für Bäcker kreierte er einen praktischen Backofenlehrgang. Außerdem entstand durch seine Feder eine exklusive Lehranleitung für gewerbliche Lachsräucherer.

Er war mit dem Lehrsatz: Kochen ohne Zusatzstoffe als Fachreferent im Fleischergewerbe, der Fleischerakademie Augsburg und der Landesjagdschule Baden-Württemberg tätig. Außerdem schulte er küchentechnisch Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie und arbeitete als Kochlehrer ehrenamtlich mit Kindern der Unterstufe an Schulen.

Berufliche Weiterbildung

Als Koch begann Peter Fuchs 1976 seine berufliche Laufbahn in einer Thüringer Fleischerei in der Nähe von Stuttgart. Vollendetes Küchenhandwerk erwarb er sich später durch eine langjährige berufliche Fortbildung gleichermaßen in Internationalen,

erstklassigen großen gastronomischen Institutionen wie z.B.

CH- Grand Hotel Regina in Grindelwald,

CH- Parkhotel auf dem Bürgenstock,

CH- Excelsior in Arosa,

S- Grand Hotel Royale in Stockholm,

D- Schweizer Hof in Berlin,

SA- Red Sea Palace in Jeddah,

AUS- The Regent in Melbourne,

wie auch in Unzähligen, erstklassigen, kleineren Restaurants weltweit.

Er wurde dadurch klassischer Koch mit klassischer Ausbildung. Langjährige Berufserfahrung einer Internationalen Küche aus Europa, Orient, Asien und Übersee stehen dem Kochlehrer für alle Fachstufen von lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen zur Verfügung.

Titel:

Küchenmeister, Ausbildung in Baden - Baden, Abschluss mit Auszeichnung

Seit 1993:

Leiter der privaten Kochschule Peter Fuchs
Buchautor

Entwickler von Würz-Komponenten ohne Zusatzstoffe

Hobbys:

Familie, Kochen, Lachse räuchern, Fotografieren

