

LEBENS LAUF

Name
Beruf(ung)
Adresse
Telefon
E-Mail
Geburtsdatum & -ort
Staatsangehörigkeit
Familienstand

Benjamin PARTH

Küchenchef

**Hotel YSCLA – Gourmetrestaurant Stüva
Dorfstr. 73, A-6561 Ischgl**

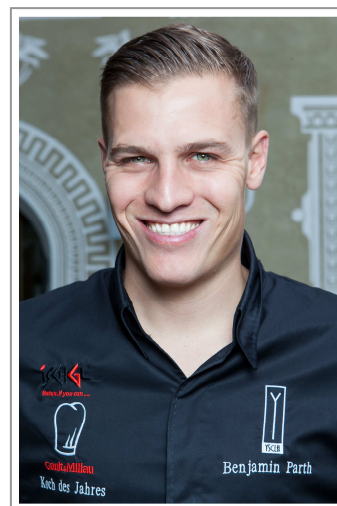
+43.5444.5275

info@yscla.at

27.07.1988 | Zams

Österreich

verheiratet, 1 Kind



BERUFSLAUFBAHN

seit November 2008

Mai – Juni 2009

Oktober 2008

September 2008

Juli – September 2008

November 2007 – Mai 2008

November 2007

Restaurant Stüva, Genießerhotel YSCLA** | Ischgl (A)**

Küchenchef

www.yscla.at



Restaurant Aqua | Wolfsburg (D)

Stagiaire Cuisiner

Maître: Sven Elverfeld (3* Michelin)

www.restaurant-aqua.com

aqua

L'Auberge de l'ill | Illhausern (FR)

Stagiaire Cuisiner

Maître: Marc Haerberlin (3* Michelin)

www.auberge-de-l-ill.com



Restaurant Bind | Krusa (DK)

Stagiaire Cuisiner

Maître: Christian Bind (1* Michelin)

www.restaurantbind.dk



Restaurant Can Fabes | Sant Celoni (ES)

Stagiaire Cuisiner

Maître: Santi Santamaria (3* Michelin)

www.canfabes.com



Hotel YSCLA, Restaurant Stüva | Ischgl (A)

Cuisiner, Chefkoch verantwortlich für à la Carte Restaurant

www.yscla.at



Restaurant L'Univers | Nice (FR)

Stagiaire Cuisiner

Maître: Christian Plumail (1* Michelin)

www.christian-plumail.com

Christian Plumail

LEHRE

2006 – 2007

Hotel YSCLA | Ischgl (A)

Lehrabschlussprüfung am 19. September 2007



2004 – 2006

Residenz Heinz Winkler | Aschau i. Chiemgau (D)

Maître: Heinz Winkler (2007: 3* Michelin)

www.residenz-heinz-winkler.de



SCHULBILDUNG

1999 – 2004

Bundesrealgymnasium Landeck

1995 – 1999

Volksschule Ischgl

MITGLIEDSCHAFTEN

seit 2020

Les Grandes Tables du Monde

www.lesgrandestablesdumonde.com



seit 2013

Genießerhotels und –Restaurants

www.geniesserhotels.com



seit 2012

Jeunes Restaurateurs

www.jre.eu



AUSZEICHNUNGEN

2020:

La Liste

Young Chef Award 2020

www.laliste.com

Gault&Millau

4 Hauben

(18,5 von 20 Punkten)

www.gaultmillau.at

Guide A la Carte

5 Sterne

(97 von 100 Punkten)

www.alacarte.at

Bertelsmann-Guide

5 Hauben

(5 von 5 Hauben)

www.der-grosse-guide.de

2019:

Gault&Millau

Gault&Millau
Koch des Jahres 2019

www.gaultmillau.at

Falstaff Restaurantguide

4 Gabeln

(97 von 100 Punkten)

www.falstaff.at

Schlemmer Atlas

4 Kochlöffel

(4↑ von 5 Punkten)

www.schlemmer-atlas.de

Hornstein Ranking

3 Kronen

(95,5 von 100 Punkten)

www.hornsteinranking.com

2014:

Bertelsmann-Guide

„Aufsteiger des Jahres 2014“

www.der-grosse-guide.de

2012:

Guide A la Carte

4 Sterne

(91 von 100 Punkten)

www.alacarte.at

„Aufsteiger des Jahres 2012“

2011:

La Vanguardia

Guide „5 a Taula“ (18 von 20 Punkten)

www.lavanguardia.com

als jüngster jemals mit 18 Punkten bewerteter Koch

2009:

Gault&Millau

1 Haube

(91 von 100 Punkten)

„Jüngster Haubenkoch Österreichs“ (2009)