



## Alexander Berg

Kokk

**Født:** 27.03.82

**Oppvokst:** Drammen

**Arbeidssted:** Palace Grill, Oslo.

**Medlem av:** Kokkenes Mesterlaug Drammen.

**Kontaktinfo:**

Mobil: 90159557

E-post: [xander\\_berg@hotmail.com](mailto:xander_berg@hotmail.com)

### **Arbeidserfaring/Utdannelse:**

- 2010 – : Kokk, Palace Grill, Oslo.
- 2009 – : Kokk, Kokkelandslaget.
- 2006-2009 : Soussjef, N. B. Sørensens Dampskibsexpedition, Sandnes.
- 2005-2006: Kokk, Timbuktu, Stavanger.
- 2004-2005: Chef de partie, Radisson SAS Standsted Airport, London.
- 2003-2004: Kokk, Oppe&Nede, Oslo.
- 2000-2002: Lærling, Hotel Continental, Oslo.
- 1999-2000: Åssiden VGS, Drammen.

### **Meritter (mesterskap og utmerkelser):**

- 2009: 1. plass Nordisk Mesterskap i kokkekunst.
- 2009: 4. plass NM i kokkekunst.
- 2009: 4. plass Årets kokk.
- 2008: 1. plass NM i kokkekunst.

### **Behersker følgende språk:**

- Norsk og engelsk.

### **Om kokken:**

Å komme på kokkelandslaget er noe Alexander Berg har hatt i bakhodet helt siden han begynte på kokkeskolen i Drammen for ti år siden. Selv om han ikke har erfaring fra landslaget fra før, kan han slå i bordet med bra erfaring og gode resultater fra individuelle konkurranser de siste årene. Den sindige kokken er norgesmester fra 2008 og nordisk mester fra 2009, og vil sannsynligvis få en fremtredende rolle i den nye landslagstroppen som skal representere Norge til og med 2011. Alexander trives best når han får lage retter som inneholder fisk og skalldyr, men foretrekker gjerne enklere ting som for eksempel en pastarett når han skal spise selv.