

CV Michael Björklund

Namn: Michael Börje Björklund
Födelsedatum: 15 maj, 1975
Adress: Finström
Åland
Finland
Mobilnr.: +358 45757 48118
E-post: micke@smakbyn.ax

Utbildning:

Restaurangkock, Ålands Hotell och Restaurangskola, 1994
Kockprogrammet, Ålands Yrkesskola, 1993

Arbetsplatser:

Smakbyn, Åland, egen restaurang/bränneri/konferens/bod sedan november 2012
Tjudö Vingård Ab, Åland, egenföretagare, från och med 2011
Jan Karlsgårdens Wårdshus, egenföretagare och krögare, 2010-2012
Pub Niska, Åland, egenföretagare med franchaising, från och med 2009
Mickes Mat Ab, Åland, egenföretagare, frilanskock, föreläsare och kurshållare, från och med 2008
ÅSS Paviljongen, Åland, egenföretagare och krögare, 2005-2011
Alandia Gourmet Ab, Åland, egenföretagare, frilanskock, föreläsare och kurshållare, från och med 2003
Restaurang Fond, Göteborg, köksmästare, 1999-2002
Restaurang Trädgår'n, Göteborg, sous chef, 1998-1999
Restaurang Tvåkanten, Göteborg, kock, 1995-1998

Övrigt:

Programledare och kock i Mat så in i Norden med Sonja Kailassaari, FST, inspelning 2011 och 2012, FST, SVT och NOK
Programledare och kock i Mat så in i Norden med Matias Jungar, FST, 2009 och 2010
Ambassadör i Ny Nordisk Mat fr.o.m. 2007
Kock i livsprogrammet Strömsö, FST, 2004 till 2008
Medlem i svenska Kocklandslaget 2002
Programledare med Rickard Sjöberg i Skärgårdstugg, Sveriges TV4, 2002 och 2003
Årets Kock i Sverige 2000
Femte plats i Bocuse d'Or (Inofficiellt VM) för Finland 1999
Årets Kock i Finland 1997