

## CURRICULUM VITAE

### Personalia

Naam : Eduard van der Toolen  
Adres : Anna van Saksenstraat 31  
Woonplaats : 2641 ER Pijnacker  
GSM : 06-22742391  
GSM zakelijk : 06-81863317  
Email : [evdt@eduardvandertoolen.nl](mailto:evdt@eduardvandertoolen.nl) of [eduardvandertoolen@gmail.com](mailto:eduardvandertoolen@gmail.com)  
Email zakelijk : e.vd.toolen1@rocmondriaan.nl  
Geboortedatum : 23 december 1959  
Geboorteplaats : Delft  
Nationaliteit : Nederlands  
Burgelijke staat : gehuwd, 2 kinderen  
Rijbewijs : A, B, E

### Opleidingen/cursussen afgerond met diploma/certificaat

2017 : Registervinoloog  
2010 : leergang Professioneel Leiderschap  
1996 : SVH Meestergastheer  
1996 : Sociale Hygiëne  
1993 : Examinator  
1992 : Gastronomie  
1988 : Handelskennis voor het Horecabedrijf  
1988 : Ondernemerstraining Project Gastheerschap  
1987 : Leermeester  
1984 : Wijncertificaat  
1981 : Vakbekwaamheid voor het restaurantbedrijf  
1980 : Vakbekwaamheid voor het cafébedrijf  
1979 : Leerlingwezen Primaire opleiding restaurantkelner  
1978 : Consumptieve techniek koken/serveren  
1977 : Mavo-4

## Werkervaringen

2020-heden	Eigenaar Wijnenthuis.nl
2010-heden	Eigenaar; Kwaliteit in Gastvrije Service
2010-heden	ROC Mondriaan afdeling Horeca, Hospitality Manager
2007-2010	Restaurant Le Cirque (*guide Michelin) te Scheveningen, Manager
2003-2007	Grand Hotel Huis ter Duin te Noordwijk aan Zee, (5 star Hotel) F&B Service Manager Fine dining Restaurant Latour (*guide Michelin)
2002-2003	Bar Brasserie Parkzicht&Fine-dining Restaurant Entresol te Rotterdam, Manager
2001-2002	Restaurant-Business Club De Oude Toren te Schiphol-Oost, Manager
1995-2001	Restaurant-Hotel Savelberg, (*guide Michelin)Vreugd & Rust te Voorburg, Maître d'Hôtel
1993-1995	Hotel-Restaurant De Swaen (**guide Michelin) te Oisterwijk, Maître d'Hôtel
1990-1993	Restaurant-Hotel Vreugd & Rust (*guide Michelin)te Voorburg, Maître d'Hôtel
1989-1990	Restaurant-Hotel Vreugd & Rust (*guide Michelin) te Voorburg, Ober-kelner
1989-1989	Restaurant Seinpost (* guide Michelin) te Scheveningen, Ober-kelner
1988-1989	Beach Hotel Noordwijk te Noordwijk aan Zee, Restaurant-manager
1985-1988	Restaurant Ma Cuisine te Zoetermeer, Ober-kelner
1984-1985	Hotel des Indes (5 star Hotel) te Den Haag, Chef de rang
1982-1984	Hotel-Restaurant Canterbury te Voorburg, Chef de rang
1980-1982	Restaurant Het Straatje van Vermeer te Delft, Restaurant-medewerker
1978-1980	Restaurant De Prinsenkelder te Delft, Restaurant-medewerker
1978-1979	Restaurant De Prinsenkelder te Delft, Leerling-gastheer
1978-1978	Nederlands Congresgebouw te Den Haag, ambuland gedurende schooltijd

## Bestuurlijke functies en ervaringen

- voorzitter van de Société des Maîtres d'Hôtel Néerlandaise
- medewerking verleend aan het handboek Gastronomie, waar de hoofdstukken glossarium bediening, thee en koffie door mij tot stand zijn gekomen.
- lid organisatie diverse charity gala's
- Docent aan de Cees Helder Academie
- Wijndocent SDEN 2 & 3 ROC Mondriaan
- Stagebegeleider studenten Int. Hotel & Management School ROC Mondriaan
- voorzitter van de subexamen commissie van beroepsexamen Horeca
- Voorzitter van de Commissie SVH Meestergastheer/wijnmeester
- voorzitter wedstrijden Nationale Kampioenschappen voor Horeca leerlingen
- jurylid tijdens de finale Nationale Kampioenschappen voor leerling gastheer/vrouw
- Organisator SKILLS Heroes wedstrijden hotelreceptionist en gastvrouw/heer
- Jurylid Internationale wedstrijden AEHT gastvrouw/heer