

Beskæftigelse:

- 2009 - **Aalborg Universitet (Food + Design)**
- Mentor og inspirator på projektniveau udvikling af workshops, forretningskoncepter og kobling mellem arkitektur/design og gastronomi,
- 2010 **TV Kok på TV2Nord**
- Liveoptræden med præsentation af lokale råvarer, nicheproducenter og fremstilling af retter i forbindelse med sommerprogrammer,
- 2008 - **Udvikling af web-TV optagelser til fødevarerindustrien**
- Planlægning, locationansvarlig, produktansvarlig, har løst opgaver for bla. Læsø fiskeindustri, Royal Greenland, Tulip og Dansk Supermarked,
- 2009 - **Restaurant Kopp & Ko.**
- Sommerrestaurant med menukort baseret på sæsonens aktuelle råvarer, kun åben (4 mdr. Om året),
- 2006 - **Renommeet**
- Ide og Konzeptudvikling samt strategisk sparring til fødevarerindustrien B2B, B2C, restaurant og hotelsektoren, food styling, produktudvikling og opskriftsudvikling, koordinering af events og produktlanceringer nationalt som internationalt. Innovatør på div. Projekter,
- 2003 - **Region Nordjylland**
- Formidling af "smagen af Nordjylland" ved gentagende offentlige og politiske funderede arrangementer i og uden for regionen.
- 2007 - 2008 **Executive chef, Brøndums Hotel, Skagen**
- Køkken, Budget og personaleansvarlig,
- 2005 - 2007 **Produktdirektør Royal Greenland (69° NORD High End branding program)**
- Internationalt Salgs og PR ansvarlig, budgetansvarlig, koncept og ideudvikling, emballageudvikling, logistik og transportansvarlig,
- 2003 - 2005 **ROSDAHL (Restaurant, torvemarked, vinhandel)**
- Ejer, Køkken, Restaurant og budget/personaleansvarlig (15 medarbejdere),
- 2001 **Restaurant Light House (Fullerton Hotel*****), Singapore (vinterperioden)**
- Sous Chef, ansvarlig for a la Carte parti,
- 2000 **Restaurant "Fru Larsen"****, Laurbjerg, Danmark souschef (vinterperioden)**
- 1999 **Vall di sere, Dansk Hotel Køkkenchef (vinterperioden)**
- 1998 & 1999 **Restaurant Saison Erwin Lauterbach ***, (vinterperiode)**
- Chef de Parti (Fisk/Selskaber),
- 1997 **"Infatuation" (privat Yacht) De Caribiske øer, Køkkenchef (vinterperioden)**
- 1997 - 2003 **Svinkløv Badehotel**
- Køkken og Restaurantchef budget og personaleansvarlig, del af ledergruppen,
- 1997 **Den Danske flåde (værnepligt) nationalt patruljeringsfartøj**
- Køkken, Budget og indkøbsansvarlig (kabys),
- 1993 - 1996 **"Restaurant Pakhuset", Skagen Danmark**
- Chef de parti,

Bøger:

- 2001 **"Svinkløv Badehotel - Maden og stedet"** solgt i mere end 58.000 eksemplarer
- 2003 **"Mikael Christensens Fiskekogeboek"** Bedste Seafood bog i Danmark 2003
2. Bedste Seafood bog i verden 2003, udgivet på Dansk, Norsk og Svensk
- 2011/12 **Ny bog**
Gastronomisk opslagsværk med guide til anvendelse og geografisk placering af unikke råvarer i samarbejde med Region Nordjylland & Aalborg Universitet

Mikael Kopp Christensen, Ulstedvej 97, 9370 Hals, Denmark, +45 22 24 82 33, mc@renommeet.dk

Årets kok

2002 - 2009 Medlem af dommerpanelet til Kåringen af årets kok i Danmark

Bocuse d'Or Denmark

Medlem af Bestyrelsen I Bocuse D'Or Denmark

Medarrangør af den danske udtagelsesfinale 2005-2007-2009 -2011

Medstifter af Bocuse D'or academy Denmark

Coach for den danske deltager ved Bocuse D'Or; Jasper Agerbæk Kure (Stavanger Norge og Lyon Frankrig)

Det Danske Gastronomiske Akademi

2010 Modtager af hædersdiplom for indsatsen med Madudvikling og formidling af kogekunst

Innovationsprojekter

Har gennem en længere årrække arbejdet tæt sammen med Region Nordjylland omkring promovring, styrkelse og synliggørelse af lokale nicheproducenter i Regionen.

Arbejder tæt sammen med Aalborg universitetet omkring fødevarerudvikling på alle niveauer, niche, kommercielle, industrielle, teoretiske projekter og underviser på masterniveau inden for Gastronomien.

Bestyrelsesposter

2002 - 2005 Det lærebogsfaglige uddannelsesudvalg (Gastronomer)

2007 - Bocuse D'Or Denmark (medstifter af Fonden)

2011 - Formand for Udviklings og tænketank for Seafood delen af Madkulturen(tidligere MadX)

Eurotoque

2004 - 2009 Visepresident i Eurotoques Denmark. (Europæisk Kokkeorganisation)

Uddannelse:

1993 – 1996 Kokkeskole, Aalborg

1991 – 1992 Handelsskole, Frederikshavn

Sociale medier - kompetencer

Er fortrolig med brugen af Sociale Medier som Facebook, Twitter, Youtube osv.

Sprogkunderskaber

Dansk er modersmål, jeg taler og skriver engelsk på forhandlingsniveau, taler og forstår tysk, er fortrolig med gastronomisk fransk

Civil Status

Gift Med Ulla (Revisor v/BDO) 3 Børn Frederik 8, Nicoline 4 & Kaya 1 ½