










Curriculum Vitae

Personalia

-  Joshua Baumgarten
-  Brouwersstraat 116
2013WR Haarlem
-  0627538051
-  Joshua82371@hotmail.com
-  Geboortedatum:
23 augustus 1971
-  Geboorteplaats:
Queens, New York, Verenigde
Staten
-  Rijbewijs: B

Vaardigheden

- Creatief ● ● ● ● ●
- Muzikaal ● ● ● ● ●
- Kennis van muziek
en literatuur ● ● ● ● ●
- Kennis van
gebruikte
goederen ● ● ● ● ●
- Computervaardig ● ● ● ● ●
- Sociale media ● ● ● ● ●

Talen

- Engels ● ● ● ● ●
- Nederlands ● ● ● ● ●

Opleidingen

1989 - 1993

Bachelor of Arts (behaald)

State University at Albany, Albany, N.Y. Verenigde
Staten

1989

High School Diploma

Nanuet Senior High School, Nanuet, N.Y.
Verenigde Staten

Werkervaring

2012 - heden

Festival host – aka Mr. Weird Beard

zelfstandig, Haarlem

Presentatie werkzaamheden voor verschillende
podia en festivals in Nederland, waaronder
Bevrijdingspop Haarlem, Lowlands, Klikofest,
Down the Rabbit Hole, Parksessies, Houtnacht en
Haarlem Shuffle.

2001 - heden

Creatief ondernemer

Irrational Library Productions, Haarlem

Het plannen, organiseren en presenteren van
uiteenlopende muziek- en poëzieavonden op
verschillende locaties in Haarlem en Amsterdam.

mrt 2012 - jan 2020

Zelfstandig ondernemer

The Irrational Library Winkel, Haarlem

The Irrational Library was een unieke
tweedehandswinkel in de Doelstraat in Haarlem.
Als eigenaar en oprichter was ik verantwoordelijk
voor het hele pakket: inkoop, verkoop, coördinatie,
decoratie, administratie, etc.

2010 - 2011

Chef kok

Storing café, Haarlem

Chef Kok bij een goed bezocht lunch- en eetcafé
met alle bijbehorende taken zoals het bedenken
van het menu, bestellingen doen, voorbereiden van
lunch en diner, koken, hygiëne, kortom:
eindverantwoordelijk voor het gehele
keukenproces.

2007 - 2010

Zelfstandig Werkend Kok

Boom Chicago, Amsterdam

Als onderdeel van een team van 6 koks, bestierden
we de gehele keuken voor het bereiden van de
showdiners. Daarbij was ik vooral verantwoordelijk
voor het treffen van de voorbereidingen van
verschillende menu's en de grill tijdens de
avonden.