



Ambitionierter Souschef mit mehr als 7 Jahren Erfahrung in der Leitung kulinarischer Teams in gehobenen Restaurants und Hotels. Renommierete Erfolgsbilanz bei der Beaufsichtigung von Mitarbeitern, der Rationalisierung von Küchenabläufen und der Erstellung innovativer Menüs, die die Erwartungen der Gäste übertreffen. Zertifiziert in Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen und nachweislich erfolgreich bei der Förderung eines kooperativen und effizienten Arbeitsumfelds.

BERUFSERFAHRUNG

Souschef

2019 - Gegenwärtig

Hilton Frankfurt – Stadtzentrum

Stellvertretende Leitung eines Teams von 12 Köchen, um sicherzustellen, dass alle Aufgaben pünktlich und gemäß den Standards erledigt werden. Zusammenarbeit mit dem Chefkoch, um durch die Entwicklung und Umsetzung innovativer Menüs kontinuierliche Verbesserungen zu erzielen. Beaufsichtigung der Küchenabläufe, einschließlich der Lebensmittelzubereitung und der Bestandsverwaltung, sowie Aufrechterhaltung hoher Hygiene-, Sicherheits- und Sanitärstandards in der Küche.

- Schulung und Einarbeitung von 10 neuen Mitarbeitern in Kochtechniken und Lebensmittelsicherheit.
- Federführend bei der Entwicklung einer saisonalen Speisekarte, die innerhalb von 3 Monaten zu einer Umsatzsteigerung von 15 % führte
- Senkung der Küchenkosten um 5.000 € / Monat durch die Suche nach neuen Lieferanten und Menüpunkten.

Stationskoch

2017 - 2019

Holiday Inn Frankfurt - Alte Oper

Beaufsichtigte den Bereich der Lebensmittelzubereitung und stellte sicher, dass die Gerichte auf hohem Niveau zubereitet wurden. Arbeitete mit anderen Köchen zusammen, um Innovationen in den Küchenabläufen, neue Menüpunkte und Zutaten voranzutreiben. Motivierte und betreute Nachwuchsköche und stellte sicher, dass alle Vorschriften und Verfahren eingehalten wurden.

- Steigerung des Umsatzes um 20 % innerhalb von 4 Monaten durch höhere Kundenzufriedenheit und effektives Bestandsmanagement
 - Schulung neuer Mitarbeiter in Küchenverfahren und Sicherheitsprotokollen
 - Verbesserung und Beibehaltung des Restaurant-Rankings von 4,1 auf 4,7 Sterne bei Google innerhalb des ersten Jahres.
-

ZUSÄTZLICHE ERFAHRUNG

Linienkoch, Die Grillhütte, Bad Vilbel, Deutschland, 2015-2016
Küchenhilfe, Königscafé, Falkenstein, Deutschland, 2014 - 2015

BESONDERE FÄHIGKEITEN

Menüplanung und -entwicklung, Kochkenntnisse, Bestandsverwaltung, Personalschulung, Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Inventarverwaltung, Messerkunde, Zeitmanagement, Küchenmanagement und Budgetierung.

BILDUNG UND ZERTIFIKATE

Bachelor in Kulinarischer Kunst, Frankfurt University of Applied Sciences, Frankfurt, Deutschland, 2015 - 2019

- Stufe 3-Diplom in professioneller Kochkunst, City & Guilds, 2023
- Level 2 Auszeichnung für Inhaber einer persönlichen Lizenz, British Institute of Innkeeping, 2022
- Level 2 Award in Lebensmittelsicherheit, Chartered Institute of Environmental Health, 2021

SPRACHEN

Deutsch: Muttersprache, Englisch: C1, Französisch: B2