Philipp Gerber

Chef de Partie

Baden-Baden · +49 171 39482617 · philipp.gerber@email.de · linkedin.com/in/philippgerber

PROFIL

Chef de Partie mit 11 Jahren Berufserfahrung in gehobener Hotellerie in Deutschland und der Schweiz, seit 2021 verantwortlich für den Saucierposten eines Gourmetrestaurants. Schwerpunkte sind Fonds und Jus, Degustationsmenüs, Postenführung mit Commis und Auszubildenden sowie Bestellungen für den eigenen Posten.

BERUFSERFAHRUNG

Chef de Partie 04/2021 - heute

Hotel Lichtentaler Park Baden-Baden

- Postenführung Saucier und Fleisch mit 2 Commis und 1 Auszubildenden für **80** Couverts im Gourmetrestaurant
- Umsetzung eines Degustationsmenüs mit 7 Gängen bei wöchentlich wechselnden Komponenten
- Herstellung von Fonds und Jus aus Knochen und Karkassen mit rund 60 Litern pro Woche
- Bestellungen für den Posten bei 5 Lieferanten, Warenverlust am Posten um 10 % gesenkt

Demi Chef de Partie 05/2018 - 03/2021

Hotel Feldberg Residenz Hinterzarten

- Posten Fisch im À-la-carte-Restaurant mit rund **70** Couverts pro Abend
- Vertretung des Chef de Partie Saucier an 2 Tagen pro Woche
- Mitarbeit an Galadinners für bis zu 250 Gäste

Commis de Cuisine 09/2015 - 04/2018

Hotel Seefeld Zürich

- Mitarbeit an Garde-Manger und Entremetier in einer Brigade mit **22** Köchen
- Saisonbetrieb mit Bankett und Terrasse bis 300 Gäste
- Anrichten von Amuse-Bouches für das Degustationsmenü

SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Französisch

B1

KENNTNISSE

Saucier • Fonds • Jus

Degustationsmenü

Postenführung • Fisch

Garde-Manger • Bestellungen

HACCP • À-la-carte

AUSBILDUNG

Ausbildung zum Koch (IHK)

09/2012 - 07/2015

Richard-Fehrenbach-Gewerbeschule Freiburg

Freiburg im Breisgau

Koch/Köchin

Fachhochschulreife

09/2010 - 07/2012

Hauswirtschaftliche Schule Emmendingen

Emmendingen

Ernährung

ZERTIFIKATE

Ausbildereignungsprüfung (AEVO)

IHK Karlsruhe

10/2022

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Gesundheitsamt Freiburg

08/2012