



Patrick Holzweissig-Bach

Chef de Partie (Garde Manger)

✉ patrick.holzweissig-bach@example.de

☎ +49 5361 4427 1190

📍 Wolfsburg, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/patrickholzweissigbach](https://www.linkedin.com/in/patrickholzweissigbach) [instagram.com/patrick.gardemanger](https://www.instagram.com/patrick.gardemanger)

Profil

Chef de Partie am Garde-Manger-Posten mit Gesellenbrief Koch IHK Braunschweig (Note 1,7) und 6 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne) und The Ritz-Carlton Wolfsburg. Führt die kalte Küche und Vorspeisen bei 110 Couverts pro Service mit 100% Allergen-Audit-Quote über 30 Monate, hält einen Stations-Wareneinsatz von 24,8% und leitet 3 Commis an. HACCP-Auditor IHK und Allergenmanagement LMIV 2014.

Berufserfahrung

Chef de Partie (Garde Manger)

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne)

Wolfsburg, Deutschland

07/2022 - heute

Sterneküche im The Ritz-Carlton Wolfsburg unter Sven Elverfeld, 110 Couverts pro Service

- Führung des Garde-Manger-Postens (kalte Küche, Vorspeisen, Terrinen) mit 3 Commis bei 110 Couverts pro Service
- Stations-Wareneinsatz bei 24,8% mit wöchentlicher Variance unter 1,3% über das Geschäftsjahr 2025
- 9 Eigenkompositionen in 24 Monaten ins Degustationsmenü übernommen und Tranchieren / Präzisions-Schnitt als Standard
- 100% Allergen-Audit-Quote über 30 Monate und Kühlketten-Kontrolle nach IfSG am sensibelsten Posten gehalten
- 2 von 3 angeleiteten Commis innerhalb von 14 Monaten zur Demi-Chef de Partie befördert

Demi-Chef de Partie (Garde Manger)

The Ritz-Carlton Wolfsburg • Wolfsburg, Deutschland

08/2019 - 06/2022

F&B-Küche im Forbes-5-Star-Hotel mit Bankett und À-la-carte

- Garde-Manger-Vertiefung bei 140 Couverts pro Service inklusive Bankett-Vorspeisen
- Terrinen-, Beizen- und Marinaden-Produktion sowie Kühlketten-Dokumentation

Ausbildung

Gesellenbrief Koch IHK

Berufsbildende Schulen V
Braunschweig
(Gastgewerbe)

Braunschweig, Deutschland

08/2016 - 07/2019

Koch (IHK) • GPA: 1,7

Fähigkeiten

Garde Manger & kalte Küche
Terrinen, Beizen & Marinaden

Tranchieren & Präzisions-Schnitt

Allergenmanagement &
Kühlkette

Vorspeisen-Komposition &
Plating

Wareneinsatz-Steuerung
(Stationsebene)

HACCP-Auditor IHK

Commis-Anleitung & Mentoring

Zertifikate

Gesellenbrief Koch IHK

Braunschweig (Note 1,7)

- 07/2019

Auszubildender Koch (IHK)

Hotel Maritim Braunschweig • Braunschweig, Deutschland

08/2016 – 07/2019

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,7

- Stationsrotation und IHK-Abschlussprüfung Note 1,7

Projekte

Kalkküchen-Vorspeisen-Kollektion Aqua 2026

- 02/2025 – heute

Konzeption von 9 Vorspeisen mit Beizen, Fermenten und regionalem Gemüse für das Degustationsmenü, Pre-Plating-Zeit um 18% reduziert

Auszeichnungen

Posten des Jahres Garde Manger Aqua-Brigade 2024

- 10/2024

Interne Auszeichnung des Restaurant Aqua für 100% Allergen-Audit-Quote und Vorspeisen-Kreativität

Stärken

Hygiene-Disziplin am sensibelsten Posten

Halte 100% Allergen-Audit-Quote über 30 Monate und lückenlose Kühlketten-Kontrolle nach IfSG am Garde-Manger-Posten

Kreativität Vorspeisen-Komposition

Übernahm 9 Eigenkompositionen in 24 Monaten ins 3-Sterne-Degustationsmenü unter Sven Elverfeld

Mentoring & Commis-Entwicklung

Beförderte 2 von 3 angeleiteten Commis innerhalb von 14 Monaten zur Demi-Chef de Partie

HACCP-Auditor IHK

- 11/2023

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

- 08/2016

Allergenmanagement nach LMIV 2014

- 09/2020

Sprachen

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Französisch • A2