

# MAXIMILIAN FRANK

## CHEF DE PARTIE SAUCIER

### CONTACT

✉ maximilian.frank@example.de

☎ +49 89 7421 9933

🏠 München, Deutschland

🌐 maximilianfrank.de

👤 [linkedin.com/in/maximilianfrank](#)

📷 [instagram.com/frank.saucier](#)

### AUSBILDUNG

#### Gesellenbrief Koch IHK München

08/2017 - 07/2020

Städtische Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Brauereigewerbe

München, Deutschland

Koch (IHK) GPA: 1,5

### FÄHIGKEITEN

- Klassische Saucier-Arbeit
- Sous-vide & Modernistische Garmethoden
- Stations-Wareneinsatz-Steuerung
- Mise en place / À la minute
- Mitarbeiter-Anleitung (3 Personen)
- Allergenmanagement IFS
- Food
- HACCP-Dokumentation
- Gastronovi Office & vectron
- POS

### ZERTIFIKATE

#### Gesellenbrief Koch IHK München

07/2020

### PROFIL

Chef de Partie Saucier mit 5 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Restaurant Atelier München (3 Michelin Sterne) und Restaurant Tantris (3 Sterne). Führt eigenverantwortlich eine Station mit 2 Commis bei 180 Couverts pro Service, 25,8% Stations-Wareneinsatz und 100% HACCP-Audit-Compliance über 28 Monate.

### BERUFSERFAHRUNG

Chef de Partie Saucier 02/2023 - heute

Restaurant Atelier München (3 Michelin Sterne) München, Deutschland

Küche unter Jan Hartwig mit 6-gängigem Degustationsmenü und 60 Sitzplätzen

- Eigenverantwortliche Führung der Saucier-Station mit 2 Commis und 1 Auszubildenden bei 180 Couverts pro Service
- Stations-Wareneinsatz bei 25,8% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten, wöchentliche Variance unter 1,4%
- Mitarbeit an 4 saisonalen Menüwechseln pro Jahr mit jeweils 3-4 Eigenentwürfen, davon 9 ins Hauptmenü übernommen
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 28 Monate und Bestehen von 7 Münchner KVR-Lebensmittelchecks ohne Beanstandung
- Mentor für 5 Commis und 2 Auszubildende, 4 davon nach 12 Monaten zur Demi-Chef de Partie befördert

Demi-Chef de Partie 08/2020 - 01/2023

Restaurant Tantris München (3 Michelin Sterne) München, Deutschland

Klassisch-französische Sterneküche unter Benjamin Chmura mit 65 Sitzplätzen

- Station Saucier und Entremetier in Wechsel-Rotation, 5 Service-Tage pro Woche bei 65 Couverts pro Service
- Mise-en-place-Verantwortung für 8-gängiges Degustationsmenü mit 32 Komponenten pro Gang
- Anleitung von 2 Commis, Schulung in klassischer Fond-Arbeit und Beurre-Blanc-Derivaten
- Mitarbeit am 2022er Menüwechsel mit 6 Eigenkompositionen, davon 2 übernommen

Auszubildender Koch (IHK) 08/2017 - 07/2020

Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,5

- Stationsrotation über alle Brigade-Posten, Schwerpunkt Saucier ab Lehrjahr 2
- Gesellenprüfung der IHK München Oberbayern mit Note 1,5 (praktisch) bestanden

HACCP-Auditor IHK 10/2021

Allergenmanager IFS  
Food  
02/2023

Sommelier IHK Basis  
06/2024

---

## SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B2

---

## STÄRKEN

### Stressresistenz im Service

Führe konzentriert die Saucier-Station bei 180 Couverts und 6 Gängen ohne Send-Backs in 96% der Services

### Mitarbeiterführung am Posten

Habe 4 von 7 angeleiteten Commis innerhalb von 12 Monaten zur Demi-Chef de Partie befördert

### Kreativität bei Menüs

Liefere pro saisonalen Menüwechsel 3-4 Eigenkompositionen, 9 davon in 24 Monaten ins 3-Sterne-Hauptmenü übernommen

---

## PROJEKTE

### Winterkarte Atelier 2024

09/2024 - 11/2024

Entwicklung von 4 Saucier-Komponenten für das 6-gängige Winter-Degustationsmenü, 12% höherer Stations-Margenbeitrag versus Vorjahr

---