

# Tabea Stengele-Krais

## Chef de Partie (Pâtissier)

Chef de Partie am Dessert-Posten mit Gesellenbrief Koch IHK Berlin (Note 1,5) und 6 Jahren Pâtisserie-Erfahrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin und Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer (2 Michelin Sterne). Führt den Pâtisserie-Posten bei 130 Couverts pro Service mit Pacojet- und Schockfroster-Präzision, hält einen Stations-Wareneinsatz von 22,8% und leitet 2 Commis an. Couverture-Spezialistin (Callebaut Academy) und Allergenmanagement LMIV 2014.

### Berufserfahrung

#### Chef de Partie (Pâtissier)

Hotel Adlon Kempinski Berlin • Berlin, Deutschland • 06/2022 - heute  
Pâtisserie für Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer (2 Michelin Sterne) und Bankett, 130 Couverts pro Service

- Führung des Pâtisserie-Postens (Desserts, Pre-Desserts, Petit Fours) mit 2 Commis bei 130 Couverts pro Service
- Stations-Wareneinsatz bei 22,8% mit wöchentlicher Variance unter 1,4% über das Geschäftsjahr 2025
- Couverture-Temperierung, Schokoladen-Showpieces und Pacojet-/Schockfroster-Präzision als Standard
- 6 saisonale Dessert-Kompositionen pro Jahr ins Menü übernommen und Bankett-Dessert bis 600 Portionen choreografiert
- 100% Allergen-Audit-Quote über 28 Monate inklusive Gluten- und Laktose-Varianten dokumentiert

#### Demi-Chef de Partie (Pâtissier)

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg • Hamburg, Deutschland  
08/2019 - 05/2022

Pâtisserie für Restaurant Haerlin (2 Michelin Sterne) unter Christoph Rüffer

- Pâtisserie-Vertiefung bei 90 Couverts pro Service im Sterne-Betrieb
- Viennoiserie-, Entremets- und Couverture-Arbeit auf 2-Sterne-Niveau

#### Auszubildende Koch / Köchin (IHK)

Steigenberger Hotel Am Kanzleramt Berlin • Berlin, Deutschland  
08/2016 - 07/2019

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

- Stationsrotation mit Schwerpunkt Pâtisserie und IHK-Abschlussprüfung Note 1,5

### Projekte

#### Saisonale Dessert-Kollektion Lorenz Adlon 2026

- 02/2025 - heute

Konzeption von 6 saisonalen Desserts mit Couverture-Showpieces und regionalem Obst für das 2-Sterne-Menü, Pre-Plating-Zeit um 16% reduziert

### Zertifikate

#### Gesellenbrief Koch / Köchin IHK Berlin (Note 1,5)

- 07/2019

#### Couverture-Spezialistin Callebaut Academy

- 05/2023

- ✉ tabea.stengele-krais@example.de
- ☎ +49 30 6648 7712
- 📍 Berlin, Deutschland
- 🌐 linkedin.com/in/tabeastengelekrais
- 📷 instagram.com/tabea.patisserie

### Ausbildung

#### Gesellenbrief Koch / Köchin IHK

Brillat-Savarin-Schule Berlin  
(OSZ Gastgewerbe)

Berlin, Deutschland

08/2016 - 07/2019

Koch / Köchin (IHK) • GPA: 1,5

### Fähigkeiten

Pâtisserie & Entremets,  
Couverture-Temperierung &  
Showpieces

,  
Pacojet & Schockfroster,  
Viennoiserie & Petit Fours,  
Dessert-Komposition & Plating,  
Wareneinsatz-Steuerung  
(Stationsebene)

,  
Allergenmanagement LMIV 2014

,  
Commis-Anleitung & Mentoring

### Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, B2

Französisch, B1

### Auszeichnungen

#### Dessert-Kreation des Jahres Adlon-Brigade 2024

- 10/2024

Interne Auszeichnung des Hotel Adlon Kempinski für eine saisonale Dessert-Komposition

## Hygieneschulung nach § 43 IfSG

- 08/2016

## Allergenmanagement nach LMIV 2014

- 09/2020

### Stärken

#### **Kreativität Dessert-Komposition**

Übernahm 6 saisonale Dessert-Kompositionen pro Jahr ins 2-Sterne-Menü und gestalte Couverture-Showpieces

#### **Präzision & Detailgenauigkeit**

Arbeite mit Pacojet- und Schockfroster-Präzision bei 130 Couverts pro Service und Bankett-Dessert bis 600 Portionen

#### **Hygiene-Disziplin**

Halte 100% Allergen-Audit-Quote über 28 Monate inklusive Gluten- und Laktose-Varianten