

Sina Eichinger-Hauer

Chef de Partie (Saucier)



✉ sina.eichinger-hauer@example.de ☎ +49 7221 5519 3304 📍 Baden-Baden, Deutschland 🌐
🌐 linkedin.com/in/sinaeichingerhauer 📷 instagram.com/sina.saucier

Profil

Chef de Partie am Saucier-Posten mit Gesellenbrief Koch IHK Karlsruhe (Note 1,6) und 6 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Brenners Park-Hotel Baden-Baden und Restaurant Bareiss (3 Michelin Sterne). Führt den Saucier-Posten à la carte bei 120 Couverts pro Service mit Bon-Zeit Hauptgang Ø 14 Min, hält einen Stations-Wareneinsatz von 26,2% und leitet 2 Commis an. HACCP-Auditor IHK und Allergenmanagement LMIV 2014.

Berufserfahrung

Chef de Partie (Saucier) 06/2022 - heute

Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden Baden-Baden, Deutschland
Restaurant Fritz & Felix (1 Michelin Stern) im Forbes-5-Star-Hotel, 120 Couverts pro Service

- Eigenverantwortliche Saucier-Station à la carte bei 120 Couverts pro Service mit Bon-Zeit Hauptgang Ø 14 Min
- Stations-Wareneinsatz bei 26,2% mit wöchentlicher Variance unter 1,6% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten
- Klassische Muttersaucen, Jus-Reduktionen und Niedrigtemperatur-Garen am Sous-vide Roner und Kombidämpfer Rational
- Anleitung von 2 Commis und 1 Auszubildenden mit 100% Übernahmequote nach dem Lehrjahr
- 7 Eigenkompositionen in 24 Monaten ins Saucier-Hauptmenü übernommen und Allergen-Audit-Quote 100% gehalten

Demi-Chef de Partie (Saucier) 08/2019 - 05/2022

Restaurant Bareiss Baiersbronn (3 Michelin Sterne)
Baiersbronn, Deutschland

Sterneküche unter Claus-Peter Lump

- Saucier-Vertiefung bei 60 Couverts pro Service im Degustationsmenü-Betrieb
- Jus- und Fond-Produktion sowie Präzisions-Garmethoden auf 3-Sterne-Niveau

Auszubildende Koch / Köchin (IHK) 08/2016 - 07/2019

Schlosshotel Bühlerhöhe Bühl, Deutschland
3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,6

- Stationsrotation und IHK-Abschlussprüfung Note 1,6

Ausbildung

Gesellenbrief Koch / Köchin IHK 08/2016 - 07/2019

Berufsschule Gastgewerbe Karlsruhe Karlsruhe, Deutschland
Koch / Köchin (IHK) GPA: 1,6

Fähigkeiten

Saucenküche & Muttersaucen



Jus-Reduktion & Fond-Produktion



À-la-carte-Stationsführung



Sous-vide Roner & Niedrigtemperatur



Wareneinsatz-Steuerung (Stationsebene)



Kombidämpfer Rational & Convotherm



HACCP-Auditor IHK



Commis-Anleitung & Mentoring



Zertifikate

Gesellenbrief Koch / Köchin IHK Karlsruhe (Note 1,6)

07/2019

HACCP-Auditor IHK 10/2023

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2016

Allergenmanagement nach LMIV 2014

09/2020

Projekte

Saisonale Saucier-Komposition Fritz & Felix 01/2025 - heute

Konzeption von 7 saisonalen Hauptgang-Saucenkompositionen mit Wildkräuter-Jus und regionalem Wildbret für das À-la-carte-Menü

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Französisch	B1

Auszeichnungen

**Aufsteigerin des Jahres
Brenners Küchenbrigade
2024**

11/2024

Interne Auszeichnung des Brenners
Park-Hotel für herausragende
Stationsleistung am Saucier-Posten

Stärken

**Stressresistenz im Service-
Peak**

Führe den Saucier-Posten à la carte bei
120 Couverts pro Service mit Bon-Zeit
Hauptgang Ø 14 Min ohne
Qualitätseinbußen

Kostendisziplin am Posten

Halte den Stations-Wareneinsatz bei
26,2% mit wöchentlicher Variance
unter 1,6% über das gesamte
Geschäftsjahr

**Mentoring & Commis-
Entwicklung**

Leite 2 Commis und 1 Auszubildende
an, mit 100% Übernahmequote nach
dem Lehrjahr