# Hannah Schulze

Chef de Partie

Berlin · +49 160 37482915 · hannah.schulze@email.de · linkedin.com/in/hannahschulze

## PROFIL

Chef de Partie mit Ausbildung zur Köchin und 6 Jahren Erfahrung in Hotel- und Restaurantküchen, zuletzt am Saucier-Posten mit bis zu 110 Couverts. Sicher in à la carte, Mise en place, Fischzubereitung und Sous-vide sowie in HACCP und Allergenkennzeichnung. Übernimmt die Anleitung von Commis und Auszubildenden.

## AUSBILDUNG

**Ausbildung zur Köchin (IHK)** — 08/2017 - 07/2020
Oberstufenzentrum Johanna Just — Potsdam
Köchin

## BERUFSERFAHRUNG

**Chef de Partie** — 03/2023 - heute
Restaurant Lindenhof am Kanal — Berlin

- Verantwortung für den Saucier-Posten im à la carte mit bis zu **110** Couverts pro Abend
- Fischzubereitung und Sous-vide-Garen für ein 6-Gang-Menü mit wöchentlich wechselnden Gängen
- Anleitung von Commis und Auszubildenden, insgesamt 4 Personen pro Schicht
- Warenbestellung für den Posten mit Bestandsführung, Verderb um 25 % reduziert

**Demi Chef de Partie** — 08/2020 - 02/2023
Hotel Wannsee Terrassen — Berlin

- Entremetier-Posten mit Beilagen, Gemüse und Suppen für Restaurant und Bankett bis 200 Gäste
- HACCP-Dokumentation mit Temperatur- und Reinigungsplänen, 3 Kontrollen ohne Beanstandung
- Allergenkennzeichnung der Tageskarte nach LMIV für alle 14 Hauptallergene gepflegt
- Mise en place für das Frühstücksbuffet mit rund 250 Gästen an Wochenenden

**Auszubildende Köchin** — 08/2017 - 07/2020
Hotel Havelufer Potsdam — Potsdam

- Durchlauf aller Posten von Frühstück und Garde-Manger bis Patisserie
- Abschlussprüfung vor der IHK Potsdam mit der Note 1,7
- Platz 3 beim Landeswettbewerb der Kochjugend Brandenburg 2019
- Mitarbeit im Bankett mit bis zu 300 Gästen bei Hochzeiten und Tagungen

## KENNTNISSE

**à la carte** · **Mise en place** · **Saucier** · **Entremetier** · **Fischzubereitung** · **Sous-vide** · **HACCP** · **Warenbestellung** · **Allergenkennzeichnung** · **Anleitung von Commis**

## ZERTIFIKATE

**Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz**
Gesundheitsamt Potsdam
07/2017

**Seminar Sous-vide und Niedertemperaturgaren**
Verband der Köche Deutschlands e. V.
10/2024

## SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B2