Marco Lehmann

SOUS-CHEF

Hamburg
+49 171 29384756
marco.lehmann@email.de
linkedin.com/in/marcolehmann

Zertifikate

Ausbilder-Eignungsprüfung (AEVO)
Handelskammer Hamburg
05/2022

HACCP-Fachkraft
TÜV NORD Akademie GmbH & Co. KG
09/2023

Kenntnisse

Küchenorganisation
Dienstplanung • Warenwirtschaft
Inventur • Wareneinsatz
Kalkulation • HACCP • à la carte
Bankett • Mitarbeiterführung

Sprachen

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B2

Italienisch
A2

Profil

Sous-Chef mit Ausbildung zum Koch und 10 Jahren Berufserfahrung in Hotellerie und Gourmetgastronomie, darunter 2 Wintersaisons in der Schweiz. Verantwortlich für Küchenorganisation, Dienstplanung, Warenwirtschaft und Inventur in einer Brigade mit 18 Köchen. Erfahren in à la carte, Bankett, Kalkulation und Mitarbeiterführung.

Berufserfahrung

Sous-Chef 04/2020 - heute
Hotel Alsterufer Hamburg GmbH — Hamburg

- Stellvertretung des Küchenchefs in einer Brigade mit **18** Köchen für à la carte, Bankett und Roomservice
- Dienstplanung im 2-Schicht-Betrieb an 7 Tagen, Überstunden um 30 % abgebaut
- Warenwirtschaft und monatliche Inventur, Wareneinsatz stabil bei 28 %
- Küchenorganisation für Bankett mit bis zu 350 Gästen, rund 90 Veranstaltungen im Jahr

Chef de Partie (Wintersaison) 12/2018 - 03/2020
Hotel Bergsonne AG — St. Moritz

- 2 Wintersaisons als Saucier im Gourmetrestaurant mit 60 Plätzen und 7-Gang-Menü
- Kalkulation der Saisonmenüs gemeinsam mit dem Küchenchef
- Mitarbeiterführung von 3 Commis aus 4 Nationen
- Produktion für Hotelbuffet und Halbpension mit rund 180 Gästen am Abend

Chef de Partie 08/2016 - 11/2018
Restaurant Fischerhaus am Hafen — Kiel

- Fischposten mit täglich frischer Ware aus der Ostsee, bis zu 150 Couverts am Abend
- HACCP-Eigenkontrollen und Temperaturprotokolle für 4 Kühlräume geführt
- Einführung eines Mittagstischs mit 80 Essen, Umsatz am Mittag verdoppelt
- Filetieren und Portionieren von bis zu 40 kg Fisch pro Tag

Ausbildung

Ausbildung zum Koch (IHK) 08/2013 - 07/2016
RBZ Wirtschaft . Kiel — Kiel
Koch