


Jonas Brommer-Pohl

Commis de Cuisine

Commis de Cuisine mit Gesellenbrief Koch IHK Stuttgart (Note 1,9) und 14 Monaten Stationsarbeit im Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart. Sicher in Saucier- und Entremetier-Mise-en-place für 140 Couverts pro Service, hält einen Mise-en-place-Audit-Score von 96% über 14 Monate und absolvierte ein 8-wöchiges Stage in der Schwarzwaldstube Baiersbronn (3 Michelin Sterne). HACCP-Schulung und Allergenmanagement LMIV 2014 mit 100% Compliance.

 jonas.brommer-pohl@example.de

 +49 711 6634 2208

 Stuttgart, Deutschland



 linkedin.com/in/jonasbrommer-pohl

 instagram.com/jonas.commis

Experience

Commis de Cuisine

08/2024 - heute

Steigenberger Graf Zeppelin Stuttgart

Stuttgart, Deutschland

5-Sterne-Hotelküche mit À-la-carte-Restaurant und Bankett, 140 Couverts pro Service

- Saucier- und Entremetier-Mise-en-place für 140 Couverts pro Service über 5 Service-Tage unter Anleitung des Chef de Partie
- Mise-en-place-Audit-Score 96% über 14 Monate und 88% Ausbeute beim Tournieren von 18 kg Gemüse pro Service-Tag
- Niedrigtemperatur-Garen am Sous-vide Roner und Kombidämpfer Convotherm, Bon-Zeit Beilagen Ø 9 Min gehalten
- Lebensmittelabfall durch Trim-Verwertung um 22% reduziert (9 kg pro Woche) und Reststoff-Verwertung in Fonds dokumentiert
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 14 Monate und Kühlketten-Kontrolle nach IfSG umgesetzt

Stage Commis (Praktikum)

05/2024 - 06/2024

Schwarzwaldstube Baiersbronn (3 Michelin Sterne)

Baiersbronn, Deutschland

8-wöchiges Stage in der Sterneküche unter Torsten Michel

- Mitarbeit am Garde-Manger- und Saucier-Posten bei 50 Couverts pro Service im Degustationsmenü-Betrieb
- Pacojet-, Schockfroster- und Präzisions-Garmethoden auf 3-Sterne-Niveau erlernt

Auszubildender Koch (IHK)

08/2021 - 07/2024

Hotel Le Méridien Stuttgart

Stuttgart, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,9

- Stationsrotation über alle Brigade-Posten und IHK-Abschlussprüfung Note 1,9
- Mise en place und Service-Unterstützung bei bis zu 200 Couverts pro Tag

Education

Gesellenbrief Koch IHK

08/2021 - 07/2024

Kerschensteinerschule Stuttgart (Berufsschule Gastgewerbe)

Stuttgart, Deutschland

Koch (IHK) GPA: 1,9

Skills

Saucier- & Entremetier-Mise-en-place

Tournieren & Garmethoden

Sous-vide Roner & Niedrigtemperatur

Kombidämpfer Convotherm & Rational

Fond- & Saucenküche

HACCP & Kühlkettenkontrolle

Allergenmanagement LMIV 2014

Garde Manger & kalte Küche

Projects

Trim-Verwertungs-Programm Saucier-Posten

02/2024 - 04/2024

Eigeninitiative zur Reststoff-Verwertung in Fonds und Saucen mit 22% Lebensmittelabfall-Reduktion am Saucier-Posten

Certificates

Gesellenbrief Koch IHK Stuttgart (Note 1,9)

07/2024

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2021

HACCP-Schulung 09/2022

Allergenmanagement nach LMIV 2014

10/2022

Languages

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Französisch	A2

Awards

Jahrgangsbester Koch- Prüfung IHK Region Stuttgart 2024

07/2024

Auszeichnung der IHK Region
Stuttgart für eine der besten
Abschlussprüfungen des
Jahrgangs

Strengths

Präzision am Posten

Halte einen Mise-en-place-
Audit-Score von 96% über 14
Monate und 88% Turnier-
Ausbeute bei 18 kg Gemüse
pro Service-Tag

Stressresistenz im Service-Peak

Bewältige Saucier-Mise-en-
place für 140 Couverts pro
Service mit Bon-Zeit Beilagen
Ø 9 Min im 5-Sterne-Betrieb

Hygiene-Disziplin

Halte 100% HACCP-
Temperatur-Log-Compliance
über 14 Monate und setze
Kühlketten-Kontrolle nach IfSG
eigenständig um