

Lukas Wegmann

Commis de Cuisine

✉ lukas.wegmann@example.de ☎ +49 30 8455 2199 📍 Berlin, Deutschland 🌐 lukaswegmann.de 📄 linkedin.com/in/lukaswegmann
📷 instagram.com/wegmann.cuisine

PROFIL

Commis de Cuisine mit Gesellenbrief Koch IHK (Note 1,8) und 14 Monaten Stationsarbeit in der Sterneküche Tim Raue Berlin (2 Michelin Sterne). Erfahrung in Saucier-Vorbereitung für 140 Couverts pro Service und HACCP-konforme Mise-en-place mit 100% Audit-Compliance über 8 Quartale.

BERUFSERFAHRUNG

Commis de Cuisine 08/2024 - heute
Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin Sterne) Berlin, Deutschland

Asia-Fine-Dining-Konzept mit 50 Couverts pro Service und 8-gängigem Signature-Menü

- Mise-en-place und Service an der Saucier-Station unter Anleitung des Chef de Partie für 140 Couverts pro Service über 5 Service-Tage
- Vorbereitung von 24 Komponenten pro Gang über das 8-gängige Degustationsmenü, Mise-en-place-Audit-Score 96%
- Tournieren von 18 kg Gemüse pro Service-Tag mit Ausbeute-Quote von 88% laut interner QA
- Lebensmittelabfall über Brigade-eigene Trim-Verwertung um 24% reduziert, durchschnittlich 11 kg/Woche
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 14 Monate, Bestehen von 3 Berliner Lebensmittelüberwachungs-Audits ohne Beanstandung

Auszubildender Koch (IHK) 08/2021 - 07/2024
Hotel Adlon Kempinski Berlin Berlin, Deutschland

3-jährige IHK-Ausbildung im 5-Sterne-Hotel mit 5 F&B-Outlets

- Stationsrotation über Saucier, Garde Manger, Pâtisserie, Bankett und Frühstück
- Gesellenprüfung der IHK Berlin mit Note 1,8 (praktisch) im Juli 2024 bestanden
- Mitarbeit an Bankettveranstaltungen mit bis zu 600 Gästen, Mise-en-place-Verantwortung für 4 Stationen

AUSBILDUNG

Gesellenbrief Koch IHK Berlin 08/2021 - 07/2024
Brillat-Savarin-Schule Berlin (OSZ Gastgewerbe) Berlin, Deutschland
Koch (IHK) 1,8

Mittlere Reife 09/2014 - 06/2021
Heinz-Berggruen-Gymnasium Berlin, Deutschland
Allgemeinbildung GPA: 2,4

FÄHIGKEITEN

- Saucier-Techniken (Muttersaucen)
- Mise en place / À la minute
- Brunoise & Tournieren
- Asiatische Fine-Dining-Garmethoden
- HACCP & IFS Food
- Garmanger / Kalte Küche
- Gastronovi Office
- Küchen-Englisch & Küchen-Französisch

PROJEKTE

Stage Restaurant Schwarzwaldstube Tonbach (3 Sterne) 01/2025 - 03/2025

8-wöchiges Stage in der Saucier-Brigade unter Küchenchef Torsten Michel, tägliche Vorbereitung von 60 Couverts mit klassischer Fond-Arbeit

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Koch IHK Berlin 07/2024

Hygieneschulung nach § 43 IfSG 06/2024

HACCP-Schulung IHK 10/2024

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Französisch	B1

STÄRKEN

Stressresistenz im Service

Halte konzentriert die Saucier-Station bei 140 Couverts und 8 Gängen ohne Send-Backs in 92% der Services

Sauberkeit am Posten

Bestehe wöchentliche Küchenchef-Audits mit durchschnittlich 96% Mise-en-place-Bewertung über 14 Monate

Kreativität bei Trim-Verwertung

Entwickle aus Gemüse- und Fleischtrim 6 Personalverpflegungs-Gerichte pro Monat und reduziere damit Abfall um 24%