

Maximilian Aichberg-Lehnert

Demi-Chef de Cuisine

Demi-Chef de Cuisine mit Gesellenbrief Koch IHK Hamburg (Note 1,6) und 8 Jahren Küchenerfahrung im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg und Restaurant Bareiss (3 Michelin Sterne). Koordiniert als Zwischenstufe zwischen Chef de Partie und Sous-Chef 3 Stationen bei 160 Couverts pro Service, hält einen Posten-Wareneinsatz von 27,1% und vertritt den Sous-Chef an 60 Service-Tagen pro Jahr. HACCP-Auditor IHK und AEVO-Ausbildereignung.

- ✉ maximilian.aichberg-lehnert@example.de
- ☎ +49 40 7723 6645
- 📍 Hamburg, Deutschland
- 🌐 [linkedin.com/in/maximilianaichberg-lehnert](https://www.linkedin.com/in/maximilianaichberg-lehnert)
- 📷 [instagram.com/max.cuisine](https://www.instagram.com/max.cuisine)

Berufserfahrung

Demi-Chef de Cuisine

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg • Hamburg, Deutschland
05/2022 - heute

5-Sterne-Hotelküche mit Restaurant Haerlin (2 Michelin Sterne) und Bankett, 160 Couverts pro Service

- Koordination von 3 Stationen (Saucier, Entremetier, Garde Manger) bei 160 Couverts pro Service als Zwischenstufe zum Sous-Chef
- Posten-übergreifender Wareneinsatz bei 27,1% mit wöchentlicher Variance unter 1,5% über das Geschäftsjahr 2025
- Vertretung des Sous-Chefs an 60 Service-Tagen pro Jahr inklusive Postenbesetzung und Mise-en-place-Planung
- Anleitung von 4 Commis und 2 Auszubildenden, davon 3 Beförderungen zur Chef de Partie in 18 Monaten
- Sous-vide-, Niedrigtemperatur- und Bankett-Garprozesse an Rational-Kombidämpfer und Schockfroster standardisiert

Chef de Partie (Saucier)

Restaurant Bareiss Baiersbronn (3 Michelin Sterne)

Baiersbronn, Deutschland

08/2018 - 04/2022

Sterneküche unter Claus-Peter Lump

- Saucier-Stationsführung bei 60 Couverts pro Service im Degustationsmenü-Betrieb
- 8 Eigenkompositionen in 4 Jahren ins Hauptmenü übernommen

Commis de Cuisine & Auszubildender (IHK)

Steigenberger Hotel Hamburg • Hamburg, Deutschland

08/2014 - 07/2018

3-jährige IHK-Berufsausbildung mit Übernahme als Commis, Gesellenbrief Note 1,6

- Stationsrotation, IHK-Abschlussprüfung Note 1,6 und 2 Jahre Commis-Stationsarbeit

Projekte

Mise-en-place-Takt-Optimierung Haerlin-Küche

- 01/2025 - heute

Neukonzeption des stationsübergreifenden Mise-en-place-Takts mit Reduktion der Vorbereitungszeit um 14% bei gleichbleibender Bon-Zeit

Zertifikate

Gesellenbrief Koch IHK Hamburg (Note 1,6)

- 07/2017

Ausbildung

Gesellenbrief Koch IHK

Berufliche Schule Hotellerie und Gastronomie Hamburg (BS03)

Hamburg, Deutschland

08/2014 - 07/2017

Koch (IHK) • GPA: 1,6

Fähigkeiten

Stationsübergreifende Koordination

,
Saucier- & Entremetier-Führung

,
Wareneinsatz-Steuerung & Bestellwesen

,
Sous-vide & Niedrigtemperatur, Mise-en-place-Planung & Brigade-Takt

,
HACCP-Auditor IHK, Brigade-Anleitung & AEVO, Bankett-Garprozesse

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, B2

Französisch, B1

Auszeichnungen

Küchen-Talent des Jahres Vier Jahreszeiten 2024

- 11/2024

Interne Auszeichnung des Fairmont Vier Jahreszeiten für stationsübergreifende Koordination und Vertretungsleistung

HACCP-Auditor IHK

- 06/2022

AEVO Ausbildereignung IHK

- 09/2023

Allergenmanagement nach LMIV 2014

- 09/2018

Stärken

Brigade-Koordination & Vertretung

Koordiniere 3 Stationen bei 160 Couverts und vertrete den Sous-Chef an 60 Service-Tagen pro Jahr ohne Qualitätseinbußen

Mentoring & Ausbildung (AEVO)

Leite 4 Commis und 2 Auszubildende an und beförderte 3 davon innerhalb von 18 Monaten zur Chef de Partie

Kostendisziplin

Halte den postenübergreifenden Wareneinsatz bei 27,1% mit wöchentlicher Variance unter 1,5%