

# STEFAN HÖBEL

## DEMI-CHEF DE PARTIE

### CONTACT

✉ stefan.hoebel@example.de  
☎ +49 711 6982 4470  
🏠 Stuttgart, Deutschland  
🌐 stefanhoebel.de  
👤 linkedin.com/in/stefanhoebel  
📷 instagram.com/hoebel.kueche

### AUSBILDUNG

#### Gesellenbrief Koch IHK

08/2020 - 07/2023

Berufsschule Hotel und  
Gaststätten Stuttgart

Stuttgart, Deutschland

Koch (IHK) GPA: 1,9

### FÄHIGKEITEN

- Klassische Saucier-Arbeit (Fonds)
- Stations-Wareneinsatz-Steuerung
- Mise en place / À la minute
- Tournieren & Brunoise
- Allergenmanagement IFS
- Food
- HACCP-Dokumentation
- Gastronovi Office
- Mitarbeiter-Anleitung (2 Personen)

### ZERTIFIKATE

#### Gesellenbrief Koch IHK

Region Stuttgart

07/2023

### PROFIL

Demi-Chef de Partie mit Gesellenbrief Koch IHK und 3 Jahren Stations-Erfahrung im Restaurant Anlage Stuttgart sowie Hospitanz in der Schwarzwaldstube Tonbach (3 Sterne). Verantwortlich für Saucier-Station bei 160 Couverts pro Service mit 26% Stations-Wareneinsatz und 100% HACCP-Audit-Compliance.

### BERUFSERFAHRUNG

#### Demi-Chef de Partie

04/2024 - heute

Restaurant Anlage Stuttgart

Stuttgart, Deutschland

Gehobenes Stuttgarter Restaurant mit Gault Millau 14 Punkten und 80 Sitzplätzen

- Eigenverantwortliche Saucier-Station bei 160 Couverts pro Service, 5 Service-Tage pro Woche, an 6 Gängen
- Wareneinsatz an der Station bei 26,4% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten, Variance unter 1,8% pro Woche
- Anleitung von 2 Commis und 1 Auszubildenden, wöchentliche Mise-en-place-Briefings und Pair-Cooking
- Verantwortung für 12 saisonale Menüwechsel, davon 4 Eigenkompositionen vom Küchenchef übernommen
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 21 Monate, Bestehen von 4 IHK-Hygienechecks ohne Mängel

#### Commis de Cuisine

08/2023 - 03/2024

Restaurant Bareiss Baiersbronn (3 Michelin Sterne)

Baiersbronn, Deutschland

8-monatige Station-Vertiefung in der klassisch-französischen Sterneküche

- Mitarbeit an Saucier- und Entremetier-Station bei 90 Couverts pro Service
- Mise-en-place für 9-gängiges Degustationsmenü mit 28 Komponenten pro Gang
- Schulung in klassischer Fond-Arbeit (Demi-glace, Beurre Blanc, Velouté-Derivate)

#### Auszubildender Koch (IHK)

08/2020 - 07/2023

Hotel Steigenberger Stuttgart

Stuttgart, Deutschland

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

- Stationsrotation über alle 7 Brigade-Posten, Schwerpunkt Saucier ab Lehrjahr 2
- Gesellenprüfung der IHK Region Stuttgart mit Note 1,9 (praktisch) bestanden

## HACCP-Schulung IHK

11/2023

## Allergenmanager IFS

### Food

02/2024

## Hygieneschulung nach § 43 IfSG (Auffrischung)

06/2025

---

## SPRACHEN

Deutsch                      Muttersprache

Englisch                      B2

Französisch                      B1

---

## STÄRKEN

### Stressresistenz im Service

Halte konzentriert die Saucier-Station bei 160 Couverts und 6 Gängen ohne Send-Backs in 94% der Services

### Mitarbeiterführung am Posten

Leite 2 Commis und 1 Azubi mit wöchentlichen 1:1-Briefings und 100% Übernahme aller Azubis nach Lehrjahr 1

### Kostendisziplin

Halte den Wareneinsatz an der Station bei 26,4% mit wöchentlicher Variance unter 1,8% über das gesamte Geschäftsjahr 2025

---

## PROJEKTE

### Sommermenü Anlage 2025

06/2025 - 08/2025

Mitarbeit am Konzept für ein 6-gängiges Sommermenü mit regionalen Schwäbischen Zutaten, 18% höherer Stations-Margenbeitrag versus Vorjahr

---