

Sina Eichinger-Hauer

Fachkraft für Küche (ab 2022)

Fachkraft für Küche mit Abschluss der neuen 2-jährigen Ausbildung (ab 2022) und 3 Jahren Praxis in Hotel- und Gemeinschaftsverpflegung. Sicher in Vor- und Zubereitung einfacher Speisen, Mise en place, Warenannahme, Lagerhaltung, HACCP-Eigenkontrolle und Allergenkennzeichnung nach LMIV. Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung bei Sodexo und im Hotelküchenbetrieb bei Dorint, mit Fokus auf gleichbleibende Qualität bei bis zu 600 Essen pro Tag als belastbare Grundlage für Küchenposten und Weiterbildung zum Koch 2026.



sina.eichinger@example.de



+49 351 4418 6620



Dresden, Deutschland



linkedin.com/in/sinaeichinger



Experience

Fachkraft für Küche

07/2024 - heute

Sodexo Deutschland (Gemeinschaftsverpflegung)

Dresden, Deutschland

Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit bis zu 600 Essen pro Tag

- Vor- und Zubereitung einfacher Speisen und Komponenten für bis zu 600 Essen pro Tag in gleichbleibender Qualität
- Mise en place und Posten-Vorbereitung mit HACCP-Eigenkontrolle und 100% Temperatur-Dokumentation
- Warenannahme, Lagerhaltung und FIFO-Prinzip mit Lebensmittelabfall -15% durch verbesserte Disposition
- Allergenkennzeichnung nach LMIV für alle Tagesgerichte mit 100% Compliance über 12 Monate
- Reinigungs- und Hygieneplanung nach § 43 IfSG mit auditsicherer Dokumentation

Auszubildende Fachkraft für Küche

08/2022 - 06/2024

Dorint Hotel Dresden

Dresden, Deutschland

4-Sterne-Hotel der Dorint-Gruppe mit Restaurant- und Bankettküche

- 2-jährige Ausbildung Fachkraft für Küche (ab 2022) mit Abschluss Note 2,2
- Rotation über Gardemanger, Beilagenposten und Bankettküche mit Mise en place für bis zu 200 Couverts
- HACCP-Eigenkontrolle und Allergenkennzeichnung nach LMIV in der Ausbildung erlernt und angewendet



Projects

Lebensmittelabfall-Reduktion Sodexo Dresden

01/2025 - 03/2025

Mitarbeit an einem Disposition- und FIFO-Projekt, Lebensmittelabfall um 15% reduziert



Education

Ausbildung Fachkraft für Küche IHK

08/2022 - 06/2024

Berufsschulzentrum für
Gastgewerbe Dresden

Dresden, Deutschland

Fachkraft für Küche (2-
jährige IHK-Ausbildung, ab
2022)

2,2

Realschulabschluss

08/2014 - 06/2022

76. Oberschule Dresden

Dresden, Deutschland

Mittlerer Schulabschluss

GPA: 2,5

 Skills

Vor- und Zubereitung
einfacher Speisen

Mise en place

Warenannahme und
Lagerhaltung (FIFO)

HACCP-Eigenkontrolle

Allergenkennzeichnung
LMIV

Hygiene und
Reinigungsplanung § 43
IfSG

Gemeinschaftsverpflegung
/ Mengenküche

Lebensmittelabfall-
Reduktion

 Certificates

**Abschluss Fachkraft für
Küche IHK Dresden
(Note 2,2, ab 2022)**
06/2024

**Sachkundenachweis
Allergenkennzeichnung
nach LMIV**
08/2022

**Hygieneschulung nach
§ 43 IfSG**
08/2022

**HACCP-Eigenkontroll-
Schulung**
11/2024

Languages

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Russisch	A2

Awards

Dorint Bester Küchen- Azubi 2024 (Region Ost)

06/2024

Auszeichnung für beste
praktische Abschlussprüfung
der Fachkraft für Küche

Strengths

Hygiene- und Qualitätsbewusstsein

100% HACCP-Temperatur-
Dokumentation und LMIV-
Compliance über 12 Monate

Verlässlichkeit in der Mengenküche

Gleichbleibende Qualität bei
bis zu 600 Essen pro Tag in der
Gemeinschaftsverpflegung

Ressourcenbewusstsei n

Lebensmittelabfall -15% durch
verbesserte Warenannahme
und FIFO-Disposition