



STEFAN PFISTER-STEIN

Fleischer-Koch / Gastronomie

HAMBURG, DEUTSCHLAND

+49 40 55129038 | stefan.pfister@example.de | 

 | 

Profil

Fleischer mit Gesellenprüfung HWK und zusätzlicher Koch-Erfahrung an der Schnittstelle Fleischerhandwerk und Gastronomie, 8 Jahre bei Block House / Block Menu und einem gastronomischen Fleisch-Zulieferer. Spezialist für Steak-Cutting, Dry-Aging, portionsgenaue Vorbereitung und Küchen-Schnittstelle. Verantwortlich für Dry-Aging-Reifeschrank mit 1.200 kg und Fleisch-Vorbereitung für 9 Restaurants.

Berufserfahrung

Fleischer-Koch / Steak-Manufaktur

05/2019 - heute

Block Menu GmbH (Block House)

Hamburg, Deutschland

Zentrale Fleisch-Manufaktur und Küchen-Vorbereitung für die Restaurantkette

- Zuschnitt und Portionierung von Steaks (Rumpsteak, Filet) für 9 Restaurants mit Gewichtstoleranz unter 5 g
- Steuerung des Dry-Aging-Reifeschanks mit bis zu 1.200 kg Rindfleisch und Reifekontrolle
- Vorbereitung von Küchenkomponenten und Schnittstelle zur Restaurant-Küche
- Kühlkettenmanagement, HACCP-Konzept und LMIV-Kennzeichnung für alle Komponenten
- Schulung von Küchenpersonal in Fleischkunde, Reifung und Zuschnitt

Fleischer Gastronomie-Belieferung

08/2015 - 04/2019

Fleischgrosshandel & Gastro-Zulieferer Hellmann-Bach

Hamburg, Deutschland

Belieferung von Restaurants und Hotels mit Fleisch- und Wurstwaren

- Portionsgenaue Vorbereitung von Fleischbestellungen für Gastronomiekunden
- Beratung von Köchen zu Fleischqualität, Reifung und Zuschnitt
- Kommissionierung unter Kühlkettenbedingungen und Tourenplanung

Ausbildung

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Hamburg)

Berufliche Schule Hamburg-Eidelstedt & Fleischerei Hellmann-Bach

Fleischer:in (HWK)

Hamburg, Deutschland

08/2012 - 06/2015

2,2

Mittlerer Schulabschluss

Stadtteilschule Hamburg-Altona

Mittlere Reife

Hamburg, Deutschland

08/2008 - 07/2012

GPA: 2,6

Projekte

Dry-Aging-Programm Ausbau

03/2023 - 08/2023

Aufbau eines erweiterten Dry-Aging-Programms (1.200 kg Kapazität), Listung in 9 Restaurants

Portionsgenauigkeits-Projekt

01/2022 - 03/2022

Optimierung der Steak-Portionierung auf Gewichtstoleranz unter 5 g, Wareneinsatz -3 %

Fähigkeiten

Steak-Cutting & Zuschnitt • Dry-Aging & Reifung • Portionierung (Toleranz 5 g) • Fleischkunde & Qualität •
Küchen-Schnittstelle • HACCP & LMIV • Kühlkettenmanagement • Wurst- & Feinkostproduktion

Zertifikate

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Hamburg, Note 2,2) 06/2015

Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchlV) 08/2015

HACCP-Konzept Fleisch & Gastronomie (IHK) 05/2020

Dry-Aging- und Reifungs-Workshop (Fleischer-Innung) 10/2021

Sprachen

Deutsch	Englisch
Muttersprache	B1

Stärken

Handwerkliche Präzision

Portionsgenauigkeit unter 5 g Gewichtstoleranz bei hohem
Durchsatz

Fleischkunde-Tiefe

Fundierte Beratung von Köchen zu Reifung, Marmorierung und
Zuschnitt

Schnittstellenkompetenz

Reibungslose Abstimmung zwischen Fleisch-Manufaktur und
Restaurant-Küche