

## AUSBILDUNG

---

Diätkoch IHK 09/2021 - 06/2023

Akademie der  
Gemeinschaftsverpflegung  
Hamburg, Deutschland

Diätkoch IHK 1,8

Gesellenbrief Koch IHK

08/2017 - 07/2020

Berufsschule Hotel Hamburg  
Hamburg, Deutschland

Koch (IHK) GPA: 1,7

## FÄHIGKEITEN

---

Garde Manger / Kalte Küche —●

Tartar, Carpaccio, Beizen —●

Salate, Vinaigrettes, Dressings —●

Allergen-Küche (Gluten, Lactose,  
FODMAP) ●

Sous-vide & Niedertemperatur-  
Garen ●

Stations-Wareneinsatz-Steuerung —●

HACCP-Auditor IHK —●

Anleitung von 3 Commis —●

## ZERTIFIKATE

---

Diätkoch IHK 06/2023

Gesellenbrief Koch IHK Hamburg

07/2020

HACCP-Auditor IHK 10/2022

Allergenmanager IFS Food 03/2024

Lebensmittelüberwacher  
(Heidelberg)

11/2024

## PROFIL

---

Chef de Partie Garde Manger mit Diätkoch IHK und 7 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Sterne) und Hotel Steigenberger Hamburg. Führt die Kalte Küche mit 3 Commis bei 220 Couverts pro Service, hält 26,2% Stations-Wareneinsatz und ist HACCP-Auditor IHK mit 100% Allergen-Audit-Quote über 32 Monate.

## BERUFSERFAHRUNG

---

Chef de Partie Garde Manger 06/2023 - heute

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne)

Wolfsburg, Deutschland

Klassisch-moderne 3-Sterne-Sterneküche unter Sven Elverfeld mit 100 Sitzplätzen

- Führung der Garde-Manger-Station mit 3 Commis bei 220 Couverts pro Service-Woche und 8-gängigem Degustationsmenü
- Stations-Wareneinsatz mit Gastronovi Office bei 26,2% gehalten, wöchentliche Variance unter 1,2%
- 100% Allergen-Audit-Quote über 32 Monate, IFS Food Standard 7 mit Score 97% in 4 aufeinanderfolgenden Quartalen
- Mitarbeit an 4 Menüwechseln pro Jahr mit 16 Eigenkompositionen, davon 9 ins Hauptmenü übernommen
- Anleitung von 3 Commis und 2 Hospitanten, 2 davon zur Demi-Chef de Partie befördert

Demi-Chef de Partie Garde Manger 08/2020 - 05/2023

Hotel Steigenberger Treudelberg Hamburg Hamburg, Deutschland

5-Sterne-Resort mit Bankett- und À-la-carte-Restaurant

- Kalte Küche und Bankett-Vorspeisen für 320 Couverts pro Service und 180 Veranstaltungen pro Jahr
- Wareneinsatz an der Kalten Küche bei 25,8% gehalten, Marge-Beitrag pro Couvert um 14% gesteigert

Auszubildender Koch (IHK) 08/2017 - 07/2020

Maritim Hotel Hamburg Hamburg, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,7

## PROJEKTE

---

Aqua Sommerkarte 2024 04/2024 - 09/2024

Konzept für 6 Garde-Manger-Komponenten im 8-gängigen Sommer-Degustationsmenü, Pre-Booking-Quote 93% und Stations-Marge-Beitrag um 18% gesteigert

## SPRACHEN

---

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B1

## STÄRKEN

---

### Stressresistenz im Service

Führe konzentriert die Garde-Manger-Station bei 220 Couverts und 8 Gängen ohne Send-Backs in 95% der Services

### Mitarbeiterführung am Posten

Leite 3 Commis und 2 Hospitanten mit wöchentlichen 1:1s, 2 Commis innerhalb von 14 Monaten zur Demi-Chef de Partie befördert

### Kreativität bei Allergen-Menüs

Entwickle pro saisonalen Menüwechsel 4 vollständig allergenfreie Varianten und halte 100% Allergen-Audit-Quote über 32 Monate