

Carolyn Champagne-Pries

Head Bartender / Mixologin

✉ carolin.pries@example.de
📍 Berlin, Deutschland
🌐 linkedin.com/in/carolin-pries

☎ +49 30 4477 6611
🌐 carolinpries.com
📄



Profil

Head Bartender und Mixologe mit 12 Jahren DACH-Cocktailbar-Praxis, davon 5 Jahre Karten-Lead bei Stagger Lee Berlin und 4 Jahre Velvet Bar Hamburg im Tortue. Drink-Aufnahme in World's 50 Best Bars Menus 2023 und 2024 (Velvet Hamburg), Mixology Cocktail Bar of the Year DACH 2024 als Lead. Suche Senior-Mixologen-Rolle mit Karten-Autoritaet und Brigade-Fuehrung in Berlin, Hamburg oder Wien.

Berufserfahrung

Head Bartender / Mixologe

Stagger Lee Berlin • Berlin, Deutschland • 02/2020 - heute

Cocktailbar mit 65 Sitzplaetzen, Listung Mixology Top 10 DACH und Bacardi Legacy DACH Sieger-Bar 2023

- Karten-Lead 22-Drinks-Programm 2024/2025 mit 14 Rotovap- und Clarification-Drinks, Bruttomarge 78 %
- Personalfuehrung 8 Barkeeper plus 3 Barbacks, 92 % Jahres-Retention 2024 und 4 interne Befoerderungen 2023/2024
- Mixology Bar Awards Cocktail Bar of the Year DACH 2024 als Karten-Lead
- Bar-Umsatz EUR 1,28 Mio. pro Jahr 2024, +18 % gegenueber 2023 nach Karten-Refresh
- Brand-Ambassador-Kooperationen mit Diageo, Pernod Ricard, Beam Suntory fuer 14 Master-Class-Events DACH

Senior Bartender / Karten-Co-Lead

Velvet Bar Hamburg im Tortue Hotel • Hamburg, Deutschland

07/2016 - 01/2020

Hotelbar mit World's 50 Best Bars Listung 2023 und 2024, 48 Sitzplaetze

- Drink-Aufnahme von 6 Eigenrezepten in World's 50 Best Bars Velvet-Menu 2023 und 2024
- Diageo World Class DACH Sieger 2021 mit Drink Tortue Tonic und World-Finale Top 12 in Sao Paulo
- Karten-Co-Lead Sommerkarten 2018/2019 mit +22 % Bar-Umsatz

Barkeeper

Le Lion Bar de Paris Hamburg (Joerg Meyer) • Hamburg, Deutschland

07/2011 - 06/2016

World's 50 Best Bars Listung mehrjaehrig, 65 Sitzplaetze

- Schichtleitung und Karten-Mitarbeit unter Joerg Meyer mit 3 Eigenkreationen auf Saisonkarten
- BarConvent Berlin 2015 Master-Class-Speaker zu Hamburg-Bar-Szene

Fähigkeiten

- Karten-Engineering & Pricing
Avancierte Mixologie (Clarification, Fat-Wash, Centrifuge Spinzall)
Smoke Gun + iSi Whip + Rotovap Buchi
- Sous-Vide Anova / Polyscience
- Bar-Inventur Backbar + BinWise
Bruttomarge-Steuerung (Ziel 75+ %)
- Personal- & Brigade-Fuehrung
Brand-Ambassador-Kooperationen

Sprachen

Deutsch • Muttersprache
Englisch • C2
Spanisch • B2
Italienisch • B2
Japanisch • B1

Auszeichnungen

Mixology Bar Awards
Cocktail Bar of the Year
DACH

Mixology Magazin • 11/2024

Lead-Bartender der ausgezeichneten
DACH-Cocktailbar 2024

Stärken

Karten-Autoritaet DACH

Eigene Originalrezepte aufgenommen in World's 50 Best Bars Menus Velvet Hamburg 2023 und 2024

Wettbewerbs-Spitze

Diageo World Class DACH Sieger 2021 und World-Finale Top 12, Bacardi Legacy DACH Sieger 2023

Brigade-Fuehrung

Disziplinarische Fuehrung 8 Barkeeper Stagger Lee, 92 % Jahres-Retention, 4 Befoerderungen 2023 bis 2024

Ausbildung

Ausbildung Restaurantfachmann IHK (3J)

Berufsschule fuer Hotel- und Gaststaettenberufe Hamburg

Hamburg, Deutschland

09/2008 - 06/2011

Restaurantfach Bar-Schwerpunkt • GPA: 1,4

Projekte

Karten-Programm Stagger Lee Berlin 2024/2025

- 01/2024 - heute

Co-Karten-Lead 22 Drinks, davon 14 mit Rotovap-, Clarification- oder Fat-Wash-Techniken, Listung Mixology Top 10 DACH

Zertifikate

Mixology Bar Awards Cocktail Bar of the Year DACH 2024

- 11/2024

Bacardi Legacy DACH Sieger 2023

- 06/2023

Diageo World Class DACH Sieger 2021 + World-Finale Top 12

- 09/2021

WSET Spirits Level 4 Diploma

- 11/2019

Bartender Master Diplom DBU Deutsche Barkeeper Union

- 06/2018