



Hannes Pfeiffer

Koch-Auszubildender (3. Lehrjahr)

✉ hannes.pfeiffer@example.de

📍 München, Deutschland

🌐 linkedin.com/in/hannespfeiffer

☎ +49 89 2456 7821

🌐 hannespfeiffer.de

📷 instagram.com/hannes.kocht

PROFIL

Koch-Auszubildender im 3. Lehrjahr bei Hotel Bayerischer Hof München mit IHK-Zwischenprüfung (Note 1,7) und Stationsrotation in Küche, Patisserie und Bankett. Erfahrung mit 220 Couverts pro Service in der Garmanger-Station und HACCP-Schulung nach § 43 IfSG bestanden.

BERUFSERFAHRUNG

Auszubildender Koch (IHK) 09/2023 - heute

Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung im 5-Sterne-Haus mit 8 F&B-Outlets und 340 Zimmern

- Rotation über 7 Stationen (Saucier, Garde Manger, Entremetier, Pâtisserie, Bankett, Frühstück, Mise-en-place) in 18 Monaten
- Vorbereitung von täglich 180 Frühstücks-Couverts und 120 À-la-carte-Mittagsgerichten im Restaurant atelier (3 Michelin Sterne, Hospitanz)
- Mise-en-place für Bankettveranstaltungen mit bis zu 450 Gästen, inklusive Vorbereitung von 8 verschiedenen Allergenmenüs
- Tägliche HACCP-Temperaturkontrollen und Hygiene-Dokumentation nach IFS Food Standard 7
- Zwischenprüfung der IHK München mit Note 1,7 (praktisch) und 2,0 (theoretisch) bestanden

Praktikant Küche 07/2023 - 08/2023

Restaurant Tantris München (3 Michelin Sterne) München, Deutschland

6-wöchiges Schulpraktikum vor Ausbildungsbeginn

- Mitarbeit an der Gemüse-Station für ein 8-gängiges Degustationsmenü mit 65 Couverts pro Service
- Turnierübungen und Brunoise-Schnitte unter Anleitung des Chef de Partie
- Beobachtung der Mise-en-place-Disziplin und Brigade-de-Cuisine-Strukturen in der Sterneküche

AUSBILDUNG

IHK-Berufsausbildung Koch 09/2023 - 07/2026

Städtische Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Brauereigewerbe

München, Deutschland

Koch (IHK) 2,1

Mittlere Reife 09/2014 - 06/2023

Realschule am Englischen Garten München, Deutschland

Allgemeinbildung GPA: 2,3

FÄHIGKEITEN

- Klassische Küchentechniken (Mise en place)
- Garde Manger / Kalte Küche
- Saucier-Grundlagen
- HACCP & Hygiene § 43 IfSG
- Bankett-Mise-en-place
- Allergenmanagement IFS
- Food
- Küchen-Englisch
- Gastronovi Office
- (Bestellungen)

PROJEKTE



Azubi-Projekt: Regionales Frühstücksbuffet

03/2025 - 05/2025

Konzept für ein bayerisch-regionales Frühstücksbuffet mit 14 Eigenproduktionen, Lebensmittelabfall um 18% reduziert, präsentiert vor F&B-Direktion

ZERTIFIKATE



Hygieneschulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

08/2023

HACCP-Grundschulung IHK München

11/2024

Allergenmanager IFS Food Basic

02/2025

SPRACHEN



Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Französisch

A2

STÄRKEN



Lernbereitschaft im Service

Notiere bei jeder Schicht 2-3 Techniken in einem Küchen-Logbuch und übe diese in der Vorbereitungszeit am Folgetag

Stressresistenz

Halte konzentriert die Garde-Manger-Station bei 220 Couverts ohne Send-Backs, auch bei Personalausfall

Sauberkeit am Posten

Bestehe wöchentliche Mise-en-place-Audits des Küchenchefs mit durchschnittlich 96%-Bewertung