

Lukas Reichmann-Stein

Auszubildender Koch (IHK), 3. Lehrjahr



✉ lukas.reichmann-stein@example.de ☎ +49 89 5523 4471 📍 München, Deutschland 🌐
🌐 linkedin.com/in/lukasreichmannstein 📷 instagram.com/lukas.kocht

PROFIL

Auszubildender Koch im 3. Lehrjahr der 3-jährigen IHK-Berufsausbildung im Hotel Bayerischer Hof München mit IHK-Zwischenprüfung Note 1,8. Rotiert über 6 Brigade-Posten von Garde Manger bis Saucier, bewältigt Mise en place für 180 Frühstücks- und 120 À-la-carte-Couverts und absolvierte eine 4-wöchige Hospitanz im Restaurant Tantris (2 Michelin Sterne). HACCP-Schulung und Hygieneschulung nach § 43 IfSG mit 100% Compliance.

BERUFSERFAHRUNG

Auszubildender Koch (IHK), 3. Lehrjahr

09/2023 - heute

Hotel Bayerischer Hof München

München, Deutschland

5-Sterne-Superior-Lehrbetrieb mit 6 F&B-Outlets und Bankett bis 450 Gäste, IHK-Zwischenprüfung Note 1,8

- Stationsrotation über 6 Brigade-Posten (Garde Manger, Entremetier, Saucier, Pâtisserie, Frühstück, Bankett) in 24 Monaten nach Ausbildungsrahmenplan
- Tägliche Mise en place für 180 Frühstücks- und 120 À-la-carte-Couverts plus Bankett-Vorbereitung bis 450 Gäste
- Saucier-Grundlagen am Kombidämpfer Rational und Sous-vide Roner unter Anleitung des Chef de Partie, Bon-Zeit Beilagen Ø 8 Min gehalten
- 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 22 Monate und Bestehen von 3 Münchner Lebensmittelüberwachungs-Audits ohne Beanstandung
- Azubi-Projekt regionales Frühstücksbuffet mit 12 Eigenproduktionen und 18% Abfallreduktion durch Trim-Verwertung

Hospitant Küche (Stage)

03/2024 - 04/2024

Restaurant Tantris München (2 Michelin Sterne)

München, Deutschland

4-wöchiges Praktikum in der Sterneküche unter Benjamin Chmura

- Mitarbeit am Garde-Manger- und Pâtisserie-Posten bei 60 Couverts pro Service im Degustationsmenü-Betrieb
- Pacojet-, Schockfroster- und Niedrigtemperatur-Garmethoden in der Sterneküche kennengelernt und dokumentiert

AUSBILDUNG

Berufsausbildung Koch (IHK), 3-jährig (laufend)

Städtische Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe München

Koch (IHK)

München, Deutschland

09/2023 - heute

1,8

Mittlerer Schulabschluss

Staatliche Realschule München

Mittlere Reife

München, Deutschland

09/2014 - 07/2023

GPA: 2,1

FÄHIGKEITEN

Mise en place & Grundküche



Kombidämpfer Rational & Convotherm



HACCP & Hygiene § 43 IfSG



Pâtisserie-Grundlagen



Saucier-Grundlagen & Garmethoden



Sous-vide Roner & Schockfroster



Garde Manger & kalte Küche



Allergenmanagement LMIV 2014



PROJEKTE

Regionales Frühstücksbuffet-Konzept

01/2024 - 03/2024

Eigenständige Konzeption eines regionalen Frühstücksbuffets mit 12 Eigenproduktionen und 18% Abfallreduktion als Azubi-Projekt

ZERTIFIKATE

IHK-Zwischenprüfung Koch (Note 1,8)

07/2024

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

09/2023

HACCP-Schulung Grundlagen

10/2023

Allergenmanagement nach LMIV 2014

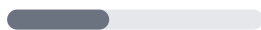
11/2023

SPRACHEN

Deutsch



Französisch



Englisch



AUSZEICHNUNGEN

Bester Azubi-Jahrgang 2024 Hotel Bayerischer Hof

06/2024

Interne Auszeichnung für die beste Zwischenprüfungsleistung des Ausbildungsjahrgangs

STÄRKEN

Lernbereitschaft & Stationsrotation

Rotiere strukturiert über 6 Brigade-Posten und übernehme nach Einarbeitung eigenständige Mise-en-place-Verantwortung am jeweiligen Posten

Hygiene-Disziplin

Halte 100% HACCP-Temperatur-Log-Compliance über 22 Monate und habe 3 Lebensmittelüberwachungs-Audits ohne Beanstandung mitgetragen

Stressresistenz im Service-Peak

Bewältige Mise en place für 120 À-la-carte-Couverts parallel zur Bankett-Vorbereitung bis 450 Gäste ohne Qualitätseinbußen