Stefan Lindner

Koch

stefan.lindner@email.de ◆ +49 151 49382716 ◆ Regensburg ◆ linkedin.com/in/stefanlindner

Profil

Gelernter Koch mit 7 Jahren Berufserfahrung in Landgasthof und Hotelküche nach IHK-Ausbildung. Schwerpunkte sind À-la-carte-Service am Posten Fleisch, Fonds und Saucen aus eigener Herstellung sowie Bankette bis 250 Gäste. Sicher in HACCP, Kalkulation und Teildienst.

Berufserfahrung

Koch

Landgasthof Donaublick — Regensburg — 04/2022 - heute

- Zubereitung von bis zu **180** Gerichten pro Abend im À-la-carte-Service am Posten Fleisch und Saucen
- Herstellung von Fonds, Saucen und Schmorgerichten aus regionalem Fleisch in eigener Produktion
- Wareneingangskontrolle und HACCP-Dokumentation, Lebensmittelkontrolle 2025 ohne Beanstandung
- Kalkulation von 6 Tagesgerichten pro Woche bei einem Wareneinsatz unter 30 %

Koch

Hotel Altmühltal — Kelheim — 08/2019 - 03/2022

- Frühstücksbuffet für **120** Hotelgäste sowie Bankette bis 250 Personen
- Mise en place für den Abendservice an den Posten Beilagen und Gemüse im Teildienst
- Einarbeitung von 3 Auszubildenden in Schneidetechniken und Garmethoden
- Mitarbeit an der Umstellung auf eine regionale Speisekarte mit 12 Lieferanten aus der Oberpfalz

Auszubildender Koch

Hotel Altmühltal — Kelheim — 09/2016 - 07/2019

- Durchlauf aller Posten von Garde-Manger bis Patisserie in einer Brigade mit 9 Köchen
- Abschlussprüfung vor der IHK Regensburg für Oberpfalz / Kelheim mit der Note **2,0**
- Teilnahme an 2 Kochwettbewerben der Berufsschule mit einem 2. Platz

Ausbildung

Ausbildung zum Koch (IHK)

Staatliche Berufsschule Kelheim
Koch/Köchin
Kelheim
09/2016 - 07/2019

Mittlerer Schulabschluss

Staatliche Realschule Abensberg
Abensberg
09/2010 - 07/2016

Kenntnisse

À-la-carte	—	Saucen	—	Fonds	—	Schmorgerichte
HACCP	—	Wareneinsatz	—	Kalkulation	—	Bankette
Mise en place	—	Garmethoden				

Sprachen

Deutsch — Muttersprache
Englisch — B1

Zertifikate

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Gesundheitsamt Kelheim
08/2016