Anna Zimmermann

Küchenmeisterin

Dresden • +49 176 28394715 • anna.zimmermann@email.de
linkedin.com/in/annazimmermann

PROFIL

Küchenmeisterin (IHK) mit 14 Jahren Erfahrung in Restaurant, Hotel und Catering, davon 10 Jahre mit Personalführung. Leitet in der Betriebsgastronomie eine Produktionsküche für 900 Essen täglich mit Menüplanung, standardisierten Rezepturen, Kalkulation und Warenwirtschaft. Sicher in HACCP, Lebensmittelrecht und Wareneinsatz.

KENNTNISSE

- **Menüplanung**
- **Rezepturen**
- **Kalkulation**
- **Warenwirtschaft**
- **Wareneinsatz**
- **HACCP**
- **Lebensmittelrecht**
- **Personalführung**
- **Catering**
- **Betriebsgastronomie**

BERUFSERFAHRUNG

Küchenmeisterin 01/2021 - heute
Elbland Catering GmbH Dresden

- Leitung der Produktionsküche mit **9** Köchen für 900 Essen täglich in Betriebsrestaurant und Catering
- Rezepturen standardisiert und Kalkulation für 140 Gerichte in der Warenwirtschaft hinterlegt
- Menüplanung im 6-Wochen-Zyklus mit 50 % vegetarischen Gerichten
- Lebensmittelrecht und HACCP mit Eigenkontrollen und Schulungen, 3 Audits ohne Abweichung

Sous-Chefin 04/2016 - 12/2020
Hotel Elbufer Pillnitz Dresden

- Personalführung in der Abendschicht mit 6 Köchen und 2 Auszubildenden
- Catering für Hochzeiten und Firmenfeiern mit bis zu 250 Gästen
- Wareneinsatz monatlich ausgewertet und um 3 Prozentpunkte gesenkt
- Neue Mittagskarte mit 12 Gerichten entwickelt, Mittagsumsatz um 20 % gesteigert

Chef de Partie 08/2012 - 03/2016
Restaurant Weinberghaus Radebeul

- Garde-Manger und Patisserie für ein Restaurant mit 80 Plätzen
- Saisonale Weinbegleitmenüs mit den Winzern der Region abgestimmt
- Warenannahme und Kontrolle von rund 30 Lieferungen pro Woche

AUSBILDUNG

Geprüfte Küchenmeisterin (IHK) 09/2018 - 06/2019
IHK Dresden Dresden
Küchenmeisterin

Ausbildung zur Köchin (IHK) 08/2009 - 07/2012
Berufliches Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden Dresden
Köchin

ZERTIFIKATE

HACCP-Beauftragte
TÜV SÜD Akademie GmbH
02/2022

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B1

Tschechisch
A2