

VIVIEN BRAMMER-MAST

SOUS - CHEF

CONTACT

✉ vivien.brammer-mast@example.de

☎ +49 69 5582 9931

🏠 Frankfurt am Main, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/vivienbrammermast

📷 instagram.com/vivien.souschef

AUSBILDUNG

Geprüfte

Küchenmeisterin IHK

09/2019 - 06/2021

IHK Frankfurt am Main

Frankfurt am Main, Deutschland

Küchenmeister IHK 1,7

Gesellenbrief Koch / Köchin IHK

08/2013 - 07/2016

Georg-Kerschensteiner-Schule Frankfurt (Gastgewerbe)

Frankfurt am Main, Deutschland

Koch / Köchin (IHK) GPA: 1,7

PROFIL

Sous-Chef mit Geprüfter Küchenmeisterin IHK und 10 Jahren Küchenerfahrung im Steigenberger Frankfurter Hof und Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne). Führt als stellvertretende Küchenchefin eine 14-köpfige Brigade bei 220 Couverts pro Service, verantwortet 3,6 Mio. EUR F&B-Umsatz, hält Wareneinsatz bei 28,1% und vertritt den Küchenchef an 95 Service-Tagen pro Jahr. AEVO-Ausbildereignung und HACCP-Auditor IHK.

BERUFSERFAHRUNG

Sous-Chef

06/2021 - heute

Steigenberger Frankfurter Hof

Frankfurt am Main, Deutschland

5-Sterne-Hotelküche mit 4 F&B-Outlets und Bankett bis 500 Gäste, 3,6 Mio. EUR F&B-Umsatz

- Führung einer 14-köpfigen Brigade über 5 Stationen bei 220 Couverts pro Service im 5-Sterne-Hotel
- Wareneinsatz mit MICROS-Fidelio Suite 8 bei 28,1% und Personalkosten bei 29,8% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten
- Vertretung des Küchenchefs an 95 Service-Tagen pro Jahr inklusive Dienstplanung und Wareneinkauf 58.000 EUR/Monat
- 0 kritische Beanstandungen in 7 Frankfurter Lebensmittelüberwachungs-Audits über 30 Monate, IFS Food Standard 7
- Anleitung von 5 Commis und 3 Auszubildenden mit AEVO, davon 4 Beförderungen zur Chef de Partie in 24 Monaten

Chef de Partie (Saucier)

08/2017 - 05/2021

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne)

Wolfsburg, Deutschland

Sterneküche unter Sven Elverfeld

- Saucier-Stationsführung mit 3 Commis bei 70 Couverts pro Service
- 10 Eigenkompositionen in 4 Jahren ins Degustationsmenü übernommen

Commis de Cuisine & Auszubildende (IHK)

08/2013 - 07/2017

Hotel Hessischer Hof Frankfurt

Frankfurt am Main, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung mit Übernahme als Commis, Gesellenbrief Note 1,7

- Stationsrotation, IHK-Abschlussprüfung Note 1,7 und Commis-Stationsarbeit

FÄHIGKEITEN

- Brigade-Führung (14 Personen)
 - Wareneinsatz-Steuerung (MICROS Suite8)
 - Dienstplanung & Bestellwesen
 - Saucenküche & moderne Garmethoden
 - Mise-en-place- & Brigade-Takt
 - HACCP-Auditor IHK & IFS
 - Food7
 - Brigade-Ausbildung & AEVO
 - Bankett-Organisation bis 500 Gäste
-

ZERTIFIKATE

Geprüfte
Küchenmeisterin IHK
Frankfurt
06/2021

Gesellenbrief Koch /
Köchin IHK Frankfurt
07/2016

AEVO Ausbildereignung
IHK
06/2021

HACCP-Auditor IHK 11/2022

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Französisch	B1
Italienisch	A2

PROJEKTE

Brigade-Ausbildungsprogramm Frankfurter Hof 03/2024 - heute

Aufbau eines strukturierten Stationsrotations- und AEVO-Ausbildungsprogramms mit 4 Chef-de-Partie-Beförderungen in 24 Monaten

AUSZEICHNUNGEN

Sous-Chef des Jahres
Steigenberger Hotels
2024

10/2024

Interne Konzern-Auszeichnung der
Steigenberger Hotels für Brigade-
Führung und Audit-Ergebnisse

STÄRKEN

Brigade-Führung & Vertretung

Führe eine 14-köpfige Brigade und
vertrete den Küchenchef an 95
Service-Tagen pro Jahr inklusive
Dienstplanung und Einkauf

Kostendisziplin & F&B- Verantwortung

Halte Wareneinsatz bei 28,1% bei
3,6 Mio. EUR F&B-Umsatz und
Wareneinkauf von 58.000
EUR/Monat

Ausbildung & Mentoring (AEVO)

Baute ein Brigade-
Ausbildungsprogramm mit 4 Chef-
de-Partie-Beförderungen in 24
Monaten auf
