

Anja Rauch

Sous-Chef

Sous-Chef mit Geprüfter Küchenmeister IHK und 7 Jahren Küchen-Erfahrung im Restaurant Bareiss Baiersbronn (3 Sterne) und Hyatt Regency Hamburg. Verantwortet eine 14-köpfige Brigade bei 220 Couverts pro Service, hält 28,2% Wareneinsatz und führt das HACCP-Audit-Programm mit 0 kritischen Beanstandungen über 4 Jahre.

anja.rauch@example.de



+49 40 8821 4567



Hamburg, Deutschland



anjar Rauch.de



linkedin.com/in/anjar Rauch



instagram.com/Rauch.Kueche



BERUFSERFAHRUNG

Sous-Chef

06/2023 - heute

Hyatt Regency Hamburg

Hamburg, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit 5 F&B-Outlets, 280 Zimmern und 3,8 Mio. EUR Jahresumsatz im F&B-Bereich

- Führung einer 14-köpfigen Brigade über 5 Stationen bei 220 Couverts pro Service, 7 Service-Tage pro Woche
- Wareneinsatz mit MICROS-Fidelio Suite8 bei 28,2% gehalten, Personalkosten bei 29,4% über das Geschäftsjahr 2025
- Vertretung des Küchenchefs an 90 Service-Tagen pro Jahr inklusive Wochenplanung und Wareneinkauf (62.000 EUR/Monat)
- 0 kritische Beanstandungen in 8 Hamburger Lebensmittelüberwachungs-Audits über 28 Monate, IFS Food Standard 7 zertifiziert
- Brigade-Retention bei 88% über 12 Monate durch strukturierte Onboarding-Programme und wöchentliche 1:1-Reviews

Chef de Partie

08/2019 - 05/2023

Restaurant Bareiss Baiersbronn (3 Michelin Sterne)

Baiersbronn, Deutschland

Klassisch-französische Sterneküche unter Claus-Peter Lump

- Saucier-Station mit 2 Commis bei 80 Couverts pro Service, 26% Stations-Wareneinsatz
- Mitarbeit an 4 Menüwechseln pro Jahr und 16 Eigenentwürfen, davon 7 ins Hauptmenü übernommen
- Anleitung von 6 Commis, 3 davon zur Demi-Chef de Partie befördert

Auszubildende Köchin (IHK)

08/2016 - 07/2019

Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden

Baden-Baden, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,6

- Stationsrotation über alle 7 Brigade-Posten im 5-Sterne-Haus
- Gesellenprüfung mit Note 1,6 (praktisch) und Auszeichnung der IHK Karlsruhe



AUSBILDUNG

Geprüfter Küchenmeister IHK

09/2022 - 06/2024

IHK Hamburg

Hamburg, Deutschland

Küchenmeister IHK

1,8

Gesellenbrief Köchin IHK

08/2016 - 07/2019

Berufsschule Hotel Baden-Baden

Baden-Baden, Deutschland

Koch (IHK)

GPA: 1,6



FÄHIGKEITEN

Brigade-Führung (14 Personen)

Wareneinsatz-Steuerung (MICROS Suite8)

Klassische Saucier-Arbeit

Bankett & Hotellerie-F&B

Mise en place / À la minute

HACCP-Auditor IHK

Allergenmanagement IFS Food

Personalplanung & Wareneinkauf



ZERTIFIKATE

Geprüfter Küchenmeister IHK Hamburg

06/2024

Gesellenbrief Köchin IHK Karlsruhe

07/2019



PROJEKTE

F&B-Kostensenkungsprogramm Hyatt

01/2025 - 03/2025

Implementierung eines wöchentlichen Lebensmittelabfall-Trackings mit MICROS-Reporting, 22% Abfallreduktion und 48.000 EUR jährliche Einsparung

HACCP-Auditor IHK

02/2024

Allergenmanager IFS Food

11/2024

F&B-Manager IHK

03/2025



SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

C1

Französisch

B2

Italienisch

B1



STÄRKEN

Brigade-Führung in Hotellerie

Führe eine 14-köpfige Brigade mit 88% 12-Monats-Retention durch strukturiertes Onboarding und wöchentliche 1:1s

Stressresistenz im Service

Halte konzentriert die Brigade bei 220 Couverts über 5 Stationen und 7 Service-Tage pro Woche stabil und ohne kritische Send-Backs

Kostendisziplin

Halte Wareneinsatz bei 28,2% und Personalkosten bei 29,4% über das Geschäftsjahr 2025 mit MICROS-Fidelio Suite8