

Dein Name



Hamburg, Deutschland
+49 40 1234567
dein.name@example.com

BERUFSERFAHRUNG

- März 2021 – Heute

Koch, Restaurant Elbufer GmbH • Hamburg

- Zubereitung von bis zu 140 À-la-carte-Gerichten pro Abend
 - Verantwortung für Saucen- und Fleischposten mit Sous-vide
 - Senkung des Warenverlusts um 15 % durch Vorbereitungsplan
- Mai 2017 – Feb. 2021

Koch, Landgasthof Petersen • Lübeck

- Zubereitung regionaler Gerichte für 90 Plätze im Gastraum
 - Ausrichtung von 35 Feiern pro Jahr mit bis zu 80 Gästen
 - Wareneingangskontrolle und HACCP-Dokumentation im Team

AUSBILDUNG

- Aug. 2014 – Juli 2017

Ausbildung zum Koch, Hotel Kieler Förde GmbH • Kiel

IHK-Abschluss • Stationen À la carte, Bankett und Frühstück
- Aug. 2008 – Juli 2014

Mittlerer Schulabschluss, Gemeinschaftsschule Gaarden • Kiel

KURSE

- März 2024

Allergenmanagement, IHK zu Lübeck
- Sept. 2022

Sous-vide-Garen, Kochschule Hamburg
- Juni 2014

Belehrung § 43 IfSG, Gesundheitsamt Kiel

FÄHIGKEITEN

- Küche

Saucen • Fleisch • Fisch
- Techniken

Sous-vide • Niedertemperatur • Kombidämpfer
- Organisation

HACCP • Warenbestellung • Allergene

SPRACHEN

- Deutsch

Muttersprache

Englisch

B1

HOBBYS

Angeln an der Ostsee, Halbmarathon