



GASTRO & FRIENDS

Personalvermittlung & Gastronomie-Recruiting

KANDIDATENPRÄSENTATION

Profil 26-020

Koch · Chef de Partie · Hotelgastronomie

25+

Jahre Erfahrung

3

Sprachen

11

Stationen

Erfahrener Chef de Partie und Chefkoch mit über 25 Jahren Praxis in der Hotelgastronomie — à la carte, Bankett und Frühstücksküche. Zuletzt in Münchner Stadthotels tätig, davor eigene Chefkoch-Stationen. Fließend Deutsch, Muttersprache Polnisch.

● Vorqualifiziert & wechselbereit

PROFIL 26-020

Koch · Chef de Partie · Hotelgastronomie



Profil-Nr. 26-020 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

PROFIL

Erfahrener Chef de Partie mit über 25 Jahren Praxis in Hotelgastronomie, à la carte, Bankett und Frühstücksküche. Mehrsprachig und flexibel einsetzbar.

AUSBILDUNG

**Studium
Systemgastronomie**

Hochschule · Warschau · 1998 – 2000

**Hochschule
Systemgastronomie**

Warschau · 1994 – 1998 · mit Abitur

KOMPETENZEN

- À la carte Küche
- Bankett & Events
- Frühstücksküche
- Hotelgastronomie
- HACCP & Hygiene
- Warenkontrolle & Bestellung
- Teamführung & Azubibetreuung
- Menüplanung & Kalkulation
- Polnisch-Französische Küche

SPRACHEN

- Polnisch — Muttersprache
- Deutsch — Fließend
- Russisch — Grundkenntnisse

BERUFSERFAHRUNG

- | | |
|---------------|--|
| 2023 – 2025 | Chef de Partie Frühstück <i>Boutique-Hotel · München Zentrum</i> |
| 2018 – 2023 | Chef de Partie Bankett & Restaurant <i>Design-Hotel · Landkreis München</i> |
| 06/18 – 08/23 | Chef de Partie <i>Kettenhotel an der Messe · München</i> |
| 01/10 – 06/13 | Chefkoch <i>Restaurant · München</i> |
| 01/08 – 12/09 | Chef de Partie <i>Bayerisches Spezialitätenrestaurant · München</i> |
| 2005 – 01/08 | Chef de Partie <i>Traditionsgasthaus · Fürstenfeldbruck</i> |
| 2004 – 2005 | Alleinkoch <i>Systemgastronomie · München</i> |
| 2002 – 2004 | Alleinkoch <i>Bayrische Küche · Fürstenfeldbruck</i> |
| 2000 – 2002 | Chefkoch <i>Restaurant · Warschau</i> |
| 1998 – 2000 | Demi Chef de Partie <i>Schlossrestaurant · Warschau</i> |
| 1998 – 2000 | Koch (Nebenjob) <i>Restaurant · Warschau</i> |

AUFGABEN (AUSZUG)

- Hygienekontrollen nach HACCP-Standard
- Kontrolle der gesamten Fischware
- Überprüfung von Lieferprotokollen und Bestellungen
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter, Anleitung von Auszubildenden
- Führung eines kleinen Teams
- Selbständige Bestellung nach täglichem Bedarf
- Tägliche À-la-carte-Praxis auf jedem Küchenposten