

Andrea Sposini

Koch · Küchenprofi · Kitchen Professional

Köln, Deutschland | Tel. +49 176 6880 5756 | WhatsApp +39 339 6089458
asposin@gmail.com | www.andreasposini.com/cv | www.andreasposini.com/portfolio-chef

PROFIL

Ich bin Koch und Küchenprofi mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie.

Meine Ausbildung kommt aus der italienischen Küche. Im Laufe der Jahre habe ich traditionelle Techniken mit kreativer Menüarbeit, Küchenorganisation, Standardisierung von Rezepten, Unterstützung bei der Schulung von Mitarbeitenden, Menüentwicklung und Kostenkontrolle verbunden - zusammen mit dem Einsatz zeitgemäßer Technologien in Küche und Arbeitsorganisation.

Ich habe mich immer entschieden, operativ in der Küche zu bleiben: kochen, abschmecken, den Service beobachten und neben der Brigade arbeiten gehören für mich wesentlich zum Beruf. Der direkte Kontakt mit Zutaten, Küche und Kolleginnen und Kollegen motiviert mich weiterhin und lässt mich jeden Tag dazulernen.

Neben klassischen Kochtechniken arbeite ich mit modernen Küchentechnologien wie Sous-vide, Vakuumtechnik, Produktions- und Konservierungssystemen, kontrollierter Fermentation und professioneller Küchenausstattung. Außerdem nutze ich digitale Werkzeuge, einschließlich künstlicher Intelligenz, um Rezepte zu entwickeln, Prozesse zu prüfen und zu dokumentieren, Zubereitungen zu standardisieren und die Küchenorganisation zu verbessern.

Heute suche ich ein klares, seriöses Küchenumfeld, in dem ich mit Zuverlässigkeit, Neugier und Erfahrung beitragen kann.

SCHLÜSSELKOMPETENZEN

- | | |
|--|---|
| - Operatives Kochen und Service | - Technische Rezepturen und Küchendokumentation |
| - Italienische, mediterrane und zeitgemäße Kochtechniken | - Sous-vide, Vakuumtechnik, kontrollierte Fermentation und moderne Technologien |
| - Küchenorganisation und Arbeitsabläufe | - Food Cost und Qualitätskontrolle |
| - Menüentwicklung und Standardisierung von Rezepten | - Digitale Werkzeuge und künstliche Intelligenz im Küchenalltag |

BERUFSERFAHRUNG - AUSWAHL

2020-heute · Köln / Deutschland

Koch in operativen Küchen, Restaurants und gastronomischen Projekten

Seit 2020 arbeite ich überwiegend in Köln und Deutschland, in verschiedenen Bereichen der Gastronomie, mit operativen Rollen wie Executive Chef und Sous Chef.

In dieser Phase habe ich in Produktion, Service, Küchenorganisation, Unterstützung der Menüentwicklung, Standardisierung von Rezepten, Qualitätskontrolle und Unterstützung der Brigade gearbeitet.

Wichtige Kontexte: Vetrina Toscana, Spencer & Hill, Esszimmer, Karl's Wine Bar, Zippiri.

WEITERE ERFAHRUNGEN UND PROJEKTE

Weitere berufliche Erfahrungen, internationale Projekte, Schulungen, Beratung, Private Dinners und Menüentwicklung werden im Online-Portfolio ausführlicher vorgestellt.

Portfolio: www.andreasposini.com/portfolio-chef

AUSBILDUNG

- Technisches Diplom, 1984
- Kulinarische Ausbildung, Cordon Bleu, Rom, 1990er Jahre
- Kurse in Kommunikation und Public Speaking, Goldman Cegos, 1989-1995
- Kontinuierliche Weiterbildung in Küche, Lebensmitteltechnologie, Kommunikation und digitalen Werkzeugen

SPRACHEN UND KOMMUNIKATION

- Italienisch: Muttersprache
- Englisch: Mittelstufe / berufliche Kommunikation
- Deutsch: Grundkenntnisse, derzeit im Aufbau

VERFÜGBARKEIT

Ich suche eine kontinuierliche Position in der Küche, mit einem nachhaltigen Arbeitszeitmodell.

Ungefähre Präferenz: 28-30 Stunden pro Woche, je nach Projekt und Arbeitsorganisation zu besprechen.

Auch verfügbar für spezifische Projekte in Menüentwicklung, Küchenorganisation, Schulung und technischer Dokumentation.

Ich erteile die Erlaubnis zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten zum Zweck der Personalauswahl gemäß EU-Verordnung 2016/679 - DSGVO.