



Kurzprofilmappe Hotellerie & Gastronomie

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Stand: 01.04.2026

Das Projekt „Hand in Hand for International Talents“



**HAND IN HAND FOR
INTERNATIONAL TALENTS**

Über uns

Das Pilotprojekt „**Hand in Hand for International Talents**“ ist eine Kooperation zwischen der DIHK Service GmbH und der Bundesagentur für Arbeit (BA) zur Umsetzungsbegleitung des novellierten Fachkräfteeinwanderungsgesetzes. Das Projekt wird durch Mittel des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWE) gefördert.

Das Projekt entwickelt und erprobt einen praxistauglichen und übertragbaren Prozess, um qualifizierte Fachkräfte in IHK-Berufen aus den Ländern Brasilien und Indien für Unternehmen in Deutschland zu rekrutieren. Projektpartner sind derzeit die Auslandshandelskammer (AHK) Indien sowie verschiedene Industrie- und Handelskammern (IHK) in Deutschland.

Durch diverse Ansprache- und Rekrutierungsmaßnahmen werden einwanderungswillige Fachkräfte in den Drittstaaten gewonnen und ein Projektpool aufgebaut. Ein Teil des Fachkräftepools („Bewerber:innen“) startet bereits ohne eine Zusage eines Arbeitgebers mit der projektfinanzierten Sprachqualifizierung und dem Berufsanerkennungsverfahren. Der andere Teil des Pools besteht aus einer Warteliste von interessierten Fachkräften („Interessent:innen“), die die projektfinanzierten Leistungen (Sprachkurs, Anerkennungsverfahren) erst mit der Einstellungszusage eines Arbeitgebers beginnen.

Bei Fachkräften, deren Anerkennung ausstehend ist, ist der Referenzberuf im Kurzprofil eine unverbindliche Einschätzung und kann sich mit dem Anerkennungsbescheid ändern.

Leistungen für teilnehmende Unternehmen:

- › Zugriff auf einen Pool mit qualifizierten Fachkräften aus Brasilien und Indien aus den Bereichen IT, Elektro, Metallbearbeitung sowie Hotellerie und Gastronomie
- › Individuelle fachliche Betreuung bei allen Prozessschritten
- › Sprachliche Qualifizierung der Fachkraft bis zum zertifizierten A2- oder B1-Niveau im Drittstaat
- › Berufsanerkennungsverfahren mit Initiierung, Begleitung und Kostenübernahme
- › Bei Bedarf: Qualifizierungsplan, falls die Fachkraft eine teilweise Anerkennung erhalten hat
- › Organisation von (digitalen) Vorstellungsgesprächen mit Dolmetscher/in
- › Organisation des Visumprozesses
- › Unterstützung bei betrieblicher und gesellschaftlicher Integration in den IHK-Pilotregionen

Sie haben Interesse am Projekt? Dann kontaktieren Sie uns!

Hand in Hand for International Talents

projekt_hih@dihk.de

Telefon: +49 30 20308-6585

Koch

Zeugnisbewertung beantragt, Ergebnis ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Januar 2024 als Koch in einer Lounge am Flughafen.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für die Zubereitung, das Kochen und das Servieren von Speisen im a-la-Carte- und Buffetservice
- › Einhaltung von Standards für die Zubereitung und Präsentation von Speisen
- › Gerichte aus der kontinentalen und indischen Küche

2 Jahre als Koch im Restaurant eines Kinos.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Kochen und Zubereiten hochwertiger Gerichte
- › Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
- › Unterstützen bei Lieferungen, Auffüllen der Vorräte und Lagerrotationen
- › Einhaltung der Küchen- und Lebensmittelsicherheitsstandards
- › Reinigung der Küchenstationen

Sprachen

Marathi	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	C1
Deutsch	A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der indischen und kontinentalen Küche
- › Erfahrung mit À-la-carte-Service, Bankettservice und Catering
- › kulinarischen Spezialitäten: Kalte und heiße Gerichte, Tandoori-Kochen und Backen
- › Techniken zum Schneiden und Zubereiten von Hühnchen und Lachs
- › Präzision beim Hacken und Schneiden von Gemüse
- › Fachwissen im Fleischschneiden
- › Kenntnisse der Lebensmittelhygienestandards und des Allergienbewusstseins
- › Unterschiedliche Kochtechniken insbesondere Grillen und Braten

Motivation & Regionale Präferenz

Nach Deutschland zu kommen, sieht der Bewerber als eine große Chance, internationale Kontakte zu knüpfen und von anderen Köchen zu lernen – sei es durch neue Gerichte oder den Austausch über unterschiedliche Kulturen. Er hofft, in Deutschland eine bessere Work-Life-Balance zu finden und plant, langfristig dort zu bleiben. Mit seiner regionalen Flexibilität und Offenheit bringt er ideale Voraussetzungen mit, um sich sowohl beruflich als auch persönlich erfolgreich zu integrieren.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit **März 2023 Stationschef** in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Inventarverwaltung und Menüplanung
- › Zubereitung von Speisen von diversen Küchen
- › Koordination mit anderen Abteilungen
- › Gewährleistung von Hygiene und Lebensmittelqualität

2 Jahre als Commis in einem Golfclubrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlicher für Hygiene und Station
- › Verantwortlicher für die Speisenausgabe
- › Kommissionierung im Geschäft
- › Gemüse für den täglichen Betrieb vorbereiten
- › Beilagen für Snacks vorbereiten

1,5 Jahre als Senior Steward in einem Hotel.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlicher für die Sauberkeit, Organisation und Effizienz der Küche
- › Unterstützung und Vorbereitungsarbeiten für die Küche
- › Inventarverwaltung und Einhaltung der Hygienevorschriften
- › Verantwortlicher für Hygiene und Station

Sprachen

Hindi

Muttersprache

Englisch

B2

Deutsch

A2-B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Indischen Küche insbesondere indische Curries und Südindische Gerichte wie Idli oder Dosa und indische Vorspeisen
- › Erfahrung in Multi-Cuisine-Küchen: italienische Pasta, chinesisches Essen, Fusion-Gerichte
- › A la carte Service
- › Frittieren, Garen mit trockener Hitze und Dum Cooking
- › Erfahrung mit KDS-Küchensystem
- › Leidenschaftlich daran interessiert, neue Küchen und Gerichte zu lernen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber sucht bewusst nach neuen kulinarischen Herausforderungen, um seinen Horizont zu erweitern und seine Karriere voranzubringen. Deutschland sieht er dabei nicht nur als Land der Präzision und Struktur, sondern auch als Ort, an dem ehrliche Arbeit wertgeschätzt wird. Er möchte in einer deutschen Küche mitarbeiten – ob groß oder klein, spielt für ihn keine Rolle, solange die Atmosphäre stimmt. Titel sind ihm weniger wichtig als der gemeinsame Einsatz im Team. Wo in Deutschland? Für ihn zählt nicht der Ort, sondern die Möglichkeit, sich einzubringen und dazuzulernen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Mai 2025 als Commis 1 in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Sicherstellung der Lebensmittelqualität
- › Mise en Place
- › Zubereitung von À-la-carte-Bestellungen
- › Anrichten der Speisen
- › Kontinentale Gerichte und Nachtisch
- › Verantwortung für 20 Teammitglieder

7 Monate als Commis 2 in einem Cafe.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Mise en place
- › Abteilungsmanagement
- › Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und Einhalten der Hygienestandards
- › Zubereitung von à-la-carte-Bestellungen
- › Erlernen der Brot- und Pizzazubereitung
- › Küchen: Mexikanisch, Libanesisch, Italienisch und

3 Monate als Commis 3 in einem kontinentalen Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Verantwortlich für kalte Gerichte
- › Zubereitung von Gerichten der kontinentalen Küche

Sprachen

Hindi

Muttersprache

Englisch

B2

Deutsch

im A1-Kurs

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in unterschiedlichen Küchen: Indisch, Mexikanisch, Italienisch, Libanesisch und Chinesisches
- › Erfahrung im A-la-carte-Service
- › Zubereitung von Suppen, Vorspeisen, Salate, Pasta, Burger und Sandwiches
- › Grillen, Backen, Rösten, Dämpfen oder Braten
- › Erkundet gerne neue Techniken, Zutaten und Geschmackskombinationen.
- › Kreativität und Multitasking

Motivation & Regionale Präferenz

Deutschland ist für ihn ein Wunschziel – sowohl beruflich als auch persönlich. Besonders die kulinarische Vielfalt und Tradition des Landes wecken sein Interesse: Gerichte wie z. B. Schnitzel oder Sauerkraut kennt er bisher nur theoretisch, würde sie aber gerne in der Praxis kennenlernen und zubereiten. Er schätzt zudem die strukturierten Arbeitsbedingungen, die starke Wirtschaft und die gute Work-Life-Balance. Sein Ziel ist es, in einer deutschen Küche zu arbeiten, sein Fachwissen zu erweitern und neue Impulse für seine Kochtechnik zu gewinnen. Regional ist er flexibel und offen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Juni 2025 als Demi Chef de Partie in Hotel und Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Erstellung einer auf das Hotel abgestimmten Speisekarte, einschließlich der Entwicklung neuer Gerichte
- › Speisenzubereitung und Qualitätskontrolle
- › Bestandsverwaltung
- › Beitrag zum Gesamterlebnis der Gäste durch die Qualität der Speisen

2 Jahre als Commi-1 in einem Kongresszentrum

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zutaten vorbereiten
- › Menüs planen und die Qualität der Speisen sicherstellen
- › Temperatur von Öfen, Grills, Grills und Brättern regulieren
- › Unter Aufsicht erfahrener Köche arbeiten
- › Bei der Lagerverwaltung helfen, einschließlich Bestandskontrolle, Lagerrotation und Meldung von Engpässen

1,5 Jahre als Commi-3 in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Zutaten
- › Speisenzubereitung unter Aufsicht

Hinweis: Verzehrt kein Rindfleisch, kann es aber zubereiten.

Sprachen

Telugu	Muttersprache
Hindi	C1
Englisch	B2
Deutsch	im A1-Kurs

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der französischen, italienischen, Indischen, asiatischen und kontinentalen Küche
- › Zubereitung von A la Carte, Banquet, Hi-Tea und Buffet Service
- › Braten, Grillen, Backen, Fermentieren, Dämpfen
- › Erfahrung mit Kassensystemen und Warenwirtschaftssystemen
- › Erfahren in der Zubereitung für vegane, glutenfreie, laktosefreie Ernährung und Vermeidung von anderen Allergenen
- › Kreativität bei Menüplanung

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber sieht Deutschland als idealen Ort, um seine kulinarische Laufbahn weiter auszubauen. Die starke deutsche Wirtschaft und die hohen Standards in Gastronomie und Ausbildung geben ihm das Vertrauen, dort beruflich wie persönlich eine stabile Zukunft aufzubauen. Erste Eindrücke von Klassikern wie Schnitzel und Brezel haben seine Neugier geweckt – jetzt möchte er tiefer eintauchen, lernen, mitgestalten und Teil eines ambitionierten Küchenteams werden. Regional ist er flexibel.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung beantragt, Ergebnis ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Oktober 2023 als Demi Chef de Partie in einem Restaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Sicherstellen, dass die Küche nach Vorgaben der Hygienevorschrift sauber und ordentlich ist
- › Inventur des Vorrats und Lagerung
- › Bestellanforderungen aufgeben und diese nachverfolgen
- › Mise-en-place vorbereiten und die Speisen zubereiten
- › Mit den Gästen interagieren und deren Zufriedenheit sicherstellen

11 Monate als Commis-1 in einer Airport Lounge.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Mise-en-place für die tägliche Zubereitung
- › Aufbau der Theken und des Buffets für den Service
- › Abstimmung der Speisekarte mit meinen Chefköchen
- › Bearbeitung von Gästebeschwerden

6 Monate als Commi-3 in einer Lounge.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung der Mise-en-place für die Zubereitung
- › Zuarbeit und Unterstützung der Chefköche bei der täglichen Arbeit

Sprachen

Telugu	Muttersprache
Hindi	C1
Englisch	B2
Deutsch	A1-A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der indischen und südindischen, indo-chinesischen Küche sowie Frühstücksgerichte
- › Vertraut mit indischen Gerichten wie Vada, Idli, Dosa, Sambhar, Parathas, Butter Chicken Masala, Biryani
- › Zubereitung von Speisen für A la Carte, Catering und Banquet Service
- › Dämpfen, Braten, Fermentieren, Rösten, Grillen
- › Vertraut mit Mixer, Fleischwolf, Pulverisierer, Kombidämpfer, Gemüseverarbeiter, Fleischwolf
- › Leidenschaft fürs stetige Lernen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber schätzt die kulinarische Vielfalt und das Traditionsbewusstsein der deutschen Gastronomie – besonders die Kunst des langsamen Garens und die feinen Mariniertechniken haben es ihm angetan. Er wünscht sich, in einem internationalen Küchenteam zu arbeiten, um von erfahrenen Kolleginnen und Kollegen zu lernen und sein eigenes Können weiterzuentwickeln. Gleichzeitig erhofft er sich in Deutschland eine ausgewogenere Work-Life-Balance als im aktuellen Arbeitsumfeld. Er ist deutschlandweit offen für neue berufliche Perspektiven.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennungsverfahren läuft

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Mai 2024 als **Koch** bei einer auf gesunde Küche spezialisierten Restaurantkette.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereiten von Zutaten
- › Zubereiten von Speisen nach Rezept
- › Planen von Tagesgerichten und Abendkarte
- › Lagerhaltung und Warenkontrolle
- › Lebensmittelhygiene

7 Monate in einer Konditorei als **Demi-Chef** tätig.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung von Kuchen, Gebäck und Süßspeisen
- › Vorbereitung von Zutaten
- › Einweisung von Mitarbeitern
- › Warenhaltung und -lagerung
- › Lebensmittelhygiene

6 Monate als **Jungkoch** in einem Restaurant mit internationaler Küche.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und Kochen kontinentaler Gerichte z.B. Steak, Pasta
- › Arbeitsvorbereitung

Sprachen

Telugu

Muttersprache

Hindi

C1

Englisch

B2

Deutsch

im A1-Kurs

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung mit kontinentaler und indischer Küche sowie französischer Patisserie
- › Erfahrung im À-la-carte- und im Bankettbereich
- › Kalte und warme Speisen, Beilagen, Fleisch, Süßspeisen und Gebäck
- › Kenntnisse verschiedener Garmethoden z.B. Braten, Grillen und Backen
- › Erfahrung im Umgang mit Warenwirtschaftssystemen
- › Interesse an Fusionsgerichten, die indische und kontinentale Küche kombinieren

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber strebt nach einem Umfeld mit großer Professionalität und hohen Standards. Deutschland sieht er nicht nur als kulinarisches Zentrum Europas, sondern auch als Ort, an dem er seine Kochtechniken verfeinern kann. Besonders reizt ihn der strukturierte Arbeitsalltag und die Möglichkeiten, Beruf und Privatleben besser in Balance zu halten. Von Sauerbraten bis Schwarzbrot – die deutsche Küche fasziniert ihn, nicht zuletzt wegen ihrer Vielfalt und Bodenständigkeit. Regionale Präferenzen hat er keine.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung beantragt, Ergebnis ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Juni 2023 als Commis-2 dann -1 in einer kontinentalen Bar und Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Speisenzubereitung unter Aufsicht der Küchenchefs und Vorbereitung der Zutaten für Mise en place
- › Abmessen und Zubereiten von Gerichten wie in den Rezepten des Küchenchefs
- › Einhalten der Hygienevorschriften
- › Unterstützen bei der Lagerung und Inventarisierung von Lebensmitteln
- › Koordination mit und Unterstützung von weiteren Küchenmitarbeiter*innen in Phasen hohen Arbeitsbetriebs
- › Adaption an stetige Menüänderungen und Anpassung an saisonale Zutaten

5 Monate als Commis-3 in einem Restaurant

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Vorbereitung von Mise en place
- › Entsprechend des Rezeptes Zutaten abwägen und vorbereiten (Waschen, Schälen, Hacken, Schneiden, etc.)
- › Umgang mit Lebensmitteln entsprechend der Vorschriften
- › Küchensektion sauber und hygienisch halten

Sprachen

Telugu	Muttersprache
Hindi	C1
Englisch	B2
Deutsch	A2-B1

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung primär in der kontinentalen Küche sowie arabischer und italienischer Küche
- › Zubereitung von Gerichten wie Pizza, Pasta, Burger, Sandwiches, Lasagne und Vorspeisen wie Nachos
- › Erfahrung im A la Carte Service
- › Backen, Grillen, Dämpfen, Fermentieren, Braten
- › Erfahrung mit der Zubereitung von Gerichten für Gäste mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen (vegan, vegetarisch, glutenfrei)
- › Kreativität beim Entwickeln neuer Gerichte

Motivation & Regionale Präferenz

Seine ersten Berührungspunkte mit Deutschland waren Geräte deutscher Marken, die in Profiküchen weltweit zum Einsatz kommen – für ihn ein Symbol für Präzision und Qualität. Dass der Kochberuf in Deutschland hohe Anerkennung genießt, motiviert ihn zusätzlich: Er möchte in einer stabilen Wirtschaft nicht nur mitarbeiten, sondern mitwachsen. Neue Techniken, frische Perspektiven und kulinarische Finesse – er ist bereit, dazulernen und über sich hinauszuwachsen. Regional ist er flexibel – entscheidend ist die Chance, sich weiterzuentwickeln.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Koch

Anerkennung beantragt, Ergebnis ausstehend

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit Januar 2025 als Chef de Partie in einem Hotel

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Überwachung des Küchenbetriebs und Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablaufs an allen Stationen
- › Überwachung der Mise-en-place und rechtzeitigen Zubereitung des Service (Frühstück, Mittag- und Abendessen)
- › Koordination mit dem Küchenteam hinsichtlich Menüdurchführung und Qualitätskontrolle
- › Bestandsverwaltung, Bestellung und Empfang von Küchenbedarf
- › Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards gemäß HACCP-Protokollen

1 Jahr als Commis-Koch in einem Resort in Dubai

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Bedienung der Live-Theken und Zubereitung der warmen Gerichte
- › Verantwortlich für Bestellung, Wareneingang und Aufrechterhaltung des Kühl-/Gefrierbetriebs bis Ladenschluss
- › Erstellung von Bestelllisten für Kühl- und Trockenwaren
- › Durchführung der Mise-en-place für das Abendessen und Anpassung an die Schichtanforderungen
 - › Aufbau von Buffets und Essensstationen für Frühstück und Abendessen sowie Unterstützung des Bankettbetriebs

Hinweis: Isst kein Rind und Schwein, kann es aber verarbeiten

Sprachen

Bhojpuri	Muttersprache
Hindi	C2
Englisch	B2
Deutsch	A1-A2

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in indischer Küche (Nordindisch, regionale Spezialitäten), kontinentale, nahöstliche Küche, Multi-Cuisine-Buffer und Bankettküche
- › Erfahrung in a-la-Carte, Bankett, Buffet, Live-Theken und Catering
- › Grillen, Braten, Dämpfen, Frittieren, Mise-en-place und Live-Theken-Betrieb
- › Indische Currys und Tandoor-Gerichte
- › Warme Küche für Großveranstaltungen
- › Regionale indische und Fusion-Vorspeisen
- › Erfahrung in der Zubereitung vegetarischer, veganer, glutenfreier und laktosefreier Gerichte
- › Kenntnisse im Allergenmanagement und Vermeidung von Kreuzkontaminationen

Motivation & Regionale Präferenz

Der Bewerber sucht einen Ort, der nicht nur berufliche Chancen bietet, sondern auch persönliche Weiterentwicklung ermöglicht – Deutschland vereint für ihn beides: kulinarische Vielfalt und eine Kultur, in der Lernen, Pünktlichkeit und der respektvolle Umgang miteinander zählen. Besonders schätzt er die klare Trennung von Beruf und Privatleben. Er strebt nach Stabilität aber auch beruflicher Herausforderung. Die Region spielt für ihn keine Rolle – entscheidend ist ein inspirierendes, professionelles Umfeld.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH

Köchin

Anerkennung noch nicht beantragt

Berufserfahrung

Die Einträge sind chronologisch von oben (neu) nach unten (alt) sortiert.

Seit September 2024 als Commi-2 in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Zubereitung und Präsentation verschiedener kontinentaler Gerichte unter Aufsicht von Küchenchefs
- › Sicherstellung der Sauberkeit in der Küche und Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsstandards
- › Unterstützung der Küchenbestandsführung, Mise en Place und Portionskontrolle
- › Effizientes Arbeiten in Zeiten mit hohem Serviceaufkommen mit Genauigkeit und Liebe zum Detail
- › Beachtung der Küchenabläufe, Hygienemaßnahmen und Erwartungen der Gäste an das Essen

1 Jahr als Commi-3 in einem Hotelrestaurant.

Aufgabenbereiche (u.a.):

- › Mithilfe bei der Zubereitung und Anrichten kontinentaler Gerichte in einer dynamischen Hotelküche
- › Praktische Erfahrung in den Bereichen Warm- und Kaltspeisen, Soßen, Suppen und Vorspeisen
- › Sicherstellung einer gleichbleibenden Speisenqualität und -präsentation
- › Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam zur Gewährleistung eines reibungslosen Küchenbetriebs

Sprachen

Telugu	Muttersprache
Englisch	B2
Hindi	B1
Deutsch	Im A1-Kurs

Kenntnisse & Fähigkeiten

- › Erfahrung in der kontinentalen Küche und indischen Küche
- › A la carte, Bankett sowie Buffet- und Catering-Services
- › Suppen, Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte, Beilagen, Brot und Nachtischs
- › beherrscht alle grundlegende Kochtechniken, insbesondere Braten, Grillen, Backen und Dämpfen
- › Warenwirtschaftssystemen
- › Zubereitung von Gerichten für spezielle Ernährungsbedürfnisse, wie vegane, glutenfreie, laktosefreie und kalorienarme Optionen
- › Experimentierfreudig mit Aromen und Techniken zur Entwicklung neuer Gerichte

Motivation & Regionale Präferenz

Die Bewerberin ist begeistert von der kulinarischen Vielfalt Deutschlands. Sie möchte die deutsche Küche kennenlernen und sieht darin einen wichtigen Schritt auf dem Weg eine exzellente Köchin zu werden. Aktuell verfeinert sie klassische kontinentale Gerichte mit modernen Techniken wie Sous-vide-Garen und innovativer Fusion-Küche. Sie hat Erfahrung in der Zubereitung von Gerichten für spezielle Ernährungsbedürfnisse, wie vegane, glutenfreie, laktosefreie und kalorienarme Menüs. Sie ist hoch motiviert zu lernen und deutschlandweit einsatzbereit.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in Kooperation mit



Bundesagentur für Arbeit

Durchgeführt von der
DIHK Service GmbH