



Geburtsdatum: 28/01/2002

Nationalität: Indisch

BERUFSERFAHRUNG

 ***DCDP | Club sulaimany | Kerala, India***

23/April/2025 - Aktuell

Verantwortung für die tägliche Speisenvorbereitung und gleichbleibende Qualitätsstandards.

Sicherstellung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften nach HACCP.

Anleitung, Motivation und Unterstützung des Küchenteams (Commis-Köche).

☐ Kreative Mitarbeit bei Menügestaltung und Entwicklung neuer Gerichte.

 ***CHEF Commis 2 | PVR INOX Ltd | Kerala, India***

Mai 2024 – July 2024

Unterstützung bei der Vorbereitung und Zubereitung verschiedener Gerichte gemäß Rezepten und Qualitätsstandards.

Aufrechterhaltung der Sauberkeit und Ordnung in der Küche unter Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Unterstützung der Senior-Köche bei Kochprozessen, einschließlich Grillen, Sautieren und Backen.

Mithilfe bei der Verwaltung des Kücheninventars und Sicherstellung der rechtzeitigen Auffüllung von Zutaten und Vorräten.

 ***Concession Manager | FIFA World Cup | Lusail, Doha***

November 2022 - Dezember 2022

Optimierte Verkaufsprozesse durch fundiertes Wissen über Produkte und Systeme.

Koordinierte und verwaltete Konzessionsstände für einen reibungslosen Ablauf.

Führte und schulte Mitarbeiter für hervorragenden Kundenservice.

☐ Überwachte Lagerbestände und Bestellungen zur Sicherstellung der Produktverfügbarkeit.

 ***CHEF Commis III | Yasmin Palace | Doha, Qatar***

August 2022 - November 2022

Unterstützte Senior-Köche bei der Zubereitung von täglichen Menüs.

Präsentierte kulinarische Fähigkeiten durch die Verwendung von saisonalen Zutaten.

Sicherstellte die Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien.

 ***CHEF Commis III | Paradise Restaurant | Kerala India***

September 2021 - Juli 2022

Trug zur Steigerung der Küchenumsätze durch effektive Nutzung von Zutaten bei.

Unterstützte bei der Zubereitung und Präsentation von Gerichten.

Hielt hohe Standards in Bezug auf Qualität und Hygiene ein.

Sicherstellung strikter Gesundheits-, Hygiene- und Sicherheitsstandards für die kontinuierliche Küchenkonformität.
Schulung von Küchenpersonal in Best Practices und neuen Techniken.
Überwachung und Verbesserung der Küchenabläufe zur Einhaltung von Qualitätsstandards.

SPRACHEKENNTNISSE

Muttersprache: Malayalam German(B1) Englisch(B2) Hindi Tamil

SCHUL - UND BERUFSBILDUNG

Deutschsprachkurs

GoetheZentrum - Juni 2023 – laufend

Diploma Hotel Management

NAYIPUNNYA VOCATIONAL CENTER | Kerala , India | January 2020 - July 2021

Government of Kerala board of higher secondary Commerce

ST.JOSEPH COLLEGE | Kerala, India | June 2018 - September 2020

Professionelle Fähigkeiten

Küchenmanagement: Erfahrung in der Koordination und Verwaltung von Küchenprozessen. *Kulinarische*

Fähigkeiten: Erfahren in der Herstellung indischer Spezialitäten und Backwaren, einschließlich Lebensmittel- und Rezeptvorbereitung.

Food Preparation: Sorgfältige Zubereitung von hochwertigen Speisen unter Einhaltung traditioneller und moderner Rezepte.

Hygiene- und Sicherheitsstandards: Strikte Einhaltung und Wissen über Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen.

Mitarbeiterschulung: Erfahrung in der Schulung von Küchenpersonal in Best Practices.

Persönliche Fähigkeiten

Detailorientierung: Gewissenhafte Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards.

Kommunikationsfähigkeit: Effektive Kommunikation zur Schulung und Anleitung von Teammitgliedern.

Teamfähigkeit: Zusammenarbeit mit verschiedenen Kollegen und Teams.