



PROFIL

Raffael Tannheimer

KOCH

Koch mit sechs Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, davon drei Jahre als Postenchef. Spezialisiert auf österreichische Küche mit modernen Akzenten. Belastbar in Hochdrucksituationen mit bis zu 180 Gedecken pro Abendservice. Hygienezertifikat nach EU-Verordnung 852/2004.

BILDUNG

Lehrabschluss in Koch / Köchin

Berufsschule für Gastgewerbe
Salzburg, Salzburg
Sept. 2017 – Feb. 2020

FÄHIGKEITEN

- Österreichische & alpine Küche
- Mise en place & Postenbetrieb
- Menü- und Rezeptentwicklung
- HACCP & Lebensmittelhygiene
- Wareneinkauf & Kalkulation
- Grillen, Schmoren, Sous-vide
- Patisserie-Grundkenntnisse
- Teamführung (bis 4 Personen)
- Allergenmanagement
- Saisonale & regionale Produktauswahl

SPRACHEN

- Deutsch (Muttersprache)
- Englisch (gute Kenntnisse)
- Italienisch (Grundkenntnisse)

REFERENZEN

Andreas Döllner

Küchenchef, Hotel Sacher Wien
a.doellner@sacher.com, +43 1
5145 6820

Katharina Wenger

Sous-Chefin, Steirereck im
Stadtspark
k.wenger@steirereck.at, +43 1 7133
1680

ERFAHRUNG

Chef de Partie - Posten Entremetier, Hotel Sacher Wien, Wien

Apr. 2022 – Gegenwart

Verantwortlich für den Beilagen- und Suppenposten in der 2-Hauben-Küche des Hotel Sacher.

- Tägliche Vorbereitung und Ausgabe für **bis zu 180 Gedecke** im Abendservice
- Entwicklung von **8 saisonalen Beilagenkreationen**, von denen 3 in die feste Karte übernommen wurden
- Anleitung und Ausbildung von **2 Commis de Cuisine** und 1 Lehrling
- Wareneinsatz des Postens um **6 %** gesenkt durch optimierte Mise-en-place-Planung

Commis de Cuisine, Steirereck im Stadtspark, Wien

März 2020 – März 2022

Mitarbeit in der 4-Hauben-Küche eines der besten Restaurants Österreichs (Platz 9, World's 50 Best 2021).

- Vorbereitung und Zurichtung hochwertiger Produkte für **120 Gedecke** täglich
- Eigenständige Betreuung des Amuse-Bouche-Postens bei **3 Gala-Dinners** (je 80 Personen)
- Teilnahme am internen Mentoringprogramm mit wöchentlichem Feedback durch den Küchenchef

Kochlehrling, Gasthof Goldener Hirsch, Salzburg

Sept. 2017 – Feb. 2020

Dreijährige Lehre in einem traditionellen österreichischen Gasthaus mit regionaler Speisekarte.

- Lehrabschlussprüfung mit **Auszeichnung** bestanden
- Rotation durch alle **6 Posten** der Küchenbrigade

ZERTIFIZIERUNGEN

Lehrabschlussprüfung Koch mit Auszeichnung, Wirtschaftskammer Salzburg

Feb. 2020

HACCP-Schulung nach EU-VO 852/2004, TÜV Austria Akademie

Mai 2022

PROJEKTE

Saisonmenü "Wiener Frühling" - Hotel Sacher

März 2024 – Mai 2024

Entwicklung und Umsetzung eines 5-gängigen Saisonmenüs mit regionalen Frühlingsprodukten.

- Zusammenarbeit mit **4 lokalen Lieferanten** aus dem Wiener Umland
- Menü wurde **1.240 Mal** bestellt in 3 Monaten
- Positive Erwähnung im **Falstaff**-Magazin

AUSSERSCHULISCHE AKTIVITÄTEN

Teilnehmer - Koch-Olympiade IKA Stuttgart 2024

Feb. 2024 – März 2024

Mitglied des österreichischen Juniorenteams bei der Internationalen Kochkunst-Ausstellung. Bronzemedaille in der Kategorie "Regionale Küche".

Freiwilliger Koch - Wiener Tafel

Jan. 2023

Monatliches Kochen für bis zu 60 Bedürftige in der Ausgabestelle Wien-Favoriten.