



Mikko Leinonen

Kokki

Luova ja intohimoinen kokki, jolla on kymmenen vuoden kokemus pohjoismaisesta keittiöstä ja fine dining -ravintolakokkauksesta. Olen erikoistunut suomalaisten lähiraaka-aineiden hyödyntämiseen ja kausittaisiin menuihin, jotka yhdistävät perinteistä osaamista moderneihin tekniikoihin. Olen työskennellyt sekä à la carte -ravintoloissa että suurkeittiöissä, joten hallitsen niin intiimin kokkauksen kuin tehokkaan volyymin. Tavoitteeni on tarjota ruokaelämyksiä, jotka jäävät asiakkaiden mieleen.

KOULUTUS

Sep 2011 – Jun 2014

Kokin perustutkinto, pääaine Ravitsemispalvelut-
, Haaga-Helia Ammattiopisto, Helsinki
Erikoistuminen à la carte -kokkaus ja pohjoismaiset keittiöt. Näyttötutkinto suoritettu kiitettävien arvosanoin.

TAIDOT

Pohjoismainen keittiö • Menu suunnittelu • Sous vide -tekniikka • Fermentointi ja säilöntä • Elintarviketurvallisuus (HACCP) • Tiimin johtaminen • Hävikin hallinta • Raaka-ainehankinnat • Allergiat ja erityisruokavaliot • Keittiöbudjetointi

SERTIFIKAATIT

Jan 2023

Hygieniaoppi, Evira

Jan 2022

Anniskelupassi, Valvira

Jan 2021

Ensiaputodistus EA1, SPR

KIELET

Suomi (äidinkieli) • Englanti (sujuva) • Ruotsi (perustaso)

SUOSITUKSET

Lauri Pipinen, Head Chef, Ravintola Grön

Helsinki, Suomi

mikko.leinonen@gmail.com

+358 44 012 3456

linkedin.com/in/mikkoleinonen

KOKEMUS

Apr 2021 – Nykyhetki

Sous Chef, Ravintola Grön, Helsinki

Toimin toisen kokin roolissa Michelin Green Star -palkitussa kasvispohjaisessa ravintolassa, vastaten keittiön päivittäisestä toiminnasta.

- Suunnitellut ja toteuttanut kausimenun vaihtumisen neljä kertaa vuodessa hyödyntäen paikallisia villiyrttejä ja pientilojen raaka-aineita
- Johtanut viiden kokin tiimin mise en place -työtä vähentäen elintarvikehävikkiä **30 %** uuden inventaarioprosessin avulla
- Kehittänyt fermentointiohjelman, joka toi 12 uutta makuprofiilia menuille ja sai mainintoja ruokamediassa
- Kouluttanut kaksi nuorempaa kokkia, joista molemmat ylennetty lämpimän keittiön kokeiksi

Aug 2017 – Mar 2021

Kokki (Chef de Partie), Ravintola Savoy, Helsinki

Vastasin kylmän keittiön osastosta perinteisessä helsinkiläisessä fine dining -ravintolassa.

- Valmistanut päivittäin noin 80 alkuruoka-annosta palvelun tasalaatuisesti sesonkikiireiden aikana
- Kehittänyt uuden alkuruokakartan yhdessä head chefin kanssa, mikä nosti alkuruokamyynnin osuutta **15 %**
- Vastannut elintarviketurvallisuudesta ja omavalvontasuunnitelman toteutuksesta osastollani

Sep 2014 – Jul 2017

Commis Chef, Palace Restaurant, Helsinki

Aloitin ammattikeittiöurani yhden tähden Michelin-ravintolassa, oppien korkean tason kokkauksen perusteet kokeneiden kokkien ohjauksessa.

- Opittu ranskalaisen keittiön klassikot ja modernit tekniikat (**sous vide, fermentointi, geelaustekniikka**)
- Kehitetty ripeyttä ja tarkkuutta kiireisessä **à la carte** -keittiöympäristössä
- Osallistunut keittiön inventaarioprosessiin ja raaka-ainetilauksiin varmistaen riittävän varastotason