



# Mikko Koskinen

Ravintolakokki / Keittiömestari

Intohimoinen keittiömestari, jolla on yli 14 vuoden kokemus fine dining- ja bistroravintoloista. Erikoistunut pohjoismaiseen kausikokkaukseen ja paikallisten raaka-aineiden luovaan hyödyntämiseen. Olen johtanut keittiötiimejä kansainvälisissä ravintoloissa ja kehittänyt menuja, jotka ovat saaneet laajaa tunnustusta. Arvostan keittiön tarkkaa organisointia, tiimihenkeä ja jatkuvaa kehittymistä.

## KOULUTUS

Sep 2009 – May 2012

Kokin perustutkinto, pääaine Ravitsemisala, Helsingin palvelualojen oppilaitos (Helpa), Helsinki

Erikoistui fine dining -keittiöön ja suomalaiseen ruokaperinteeseen. Harjoittelu Ravintola Savoysa.

## TAIDOT

Fine dining -keittiö • Pohjoismainen kausikokkailu • Menu suunnittelu ja reseptiikka • Fermentaatio- ja hapatustekniikat • Sous vide ja modernit tekniikat • Keittiön johtaminen • Hankinta ja toimittajaneuvottelu • Ruokahävikin hallinta • Hygieniapassi (voimassa) • Budjetointi ja katelaskenta

## SERTIFIKAATIT

Apr 2021

Hygieniapassi, Elintarviketurvallisuusvirasto Ruokavirasto

Jun 2014

Alkoholin anniskelupätevyys, Valvira

## KIELET

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

## SUOSITUKSET

Eero Vottonen, Ravintoloitsija, Ravintola Palace

## HARRASTUS

Mar 2022

ELO-säätiön ruokakulttuuritoimikunta

Toimin asiantuntijajäsenenä ELO-säätiön toimikunnassa, joka edistää suomalaista ruokakulttuuria ja kestävästä ruokajärjestelmästä.

Helsinki, Suomi

mikko.koskinen@gmail.com

+358 50 901 2345

linkedin.com/in/mikkokoskinen

## KOKEMUS

May 2020 – Nykyhetki

Keittiömestari, Ravintola Palace, Helsinki

Johdan 8-henkistä keittiötiimiä helsinkiläisessä arvostetun ravintolan ylimmässä kerroksessa,

vastaten menu suunnittelusta, hankinnoista ja keittiön kokonaistoiminnasta.

- Kehitin uuden kausimenu-konseptin, jonka tuloksena ravintolan asiakastytyväisyysarvio nousi **4,2:sta 4,7:ään (5/5)** TripAdvisorissa
- Neuvottelin paikallisten tuottajien kanssa sopimuksia, joiden ansiosta **73 % raaka-aineista** on nyt kotimaisia ja kausiluonteisia
- Vähensin keittiön ruokahävikkiä **28 %** ottamalla käyttöön nose-to-tail -keittiöperiaatteen ja tarkemman tilausennustuksen
- Ohjaan nuorempia kokkeja ja järjestän viikoittaiset koulutussessiot raaka-aineista ja tekniikoista

Mar 2016 – Apr 2020

Sous chef, Ravintola Finnjavel, Helsinki

Toimin sous chefina suomalaista ruokakulttuuria

uudelleenkirjoitavassa fine dining -ravintolassa, erikoistuen hapatus- ja fermentaatiotekniikoihin.

- Koordinoin keittiön päivittäisen toiminnan **45 hengen** illallispalvelussa
- Kehitin fermentaatioprosesseja, jotka johtivat **4 uuden signatuuriruokalajin** lisäämiseen menuun
- Toimin keittiömestarin sijaisena 5 kuukauden aikana ja johdin keittiötä itsenäisesti useissa erikoistapahtumissa

Aug 2012 – Feb 2016

Kokki, Ravintola Savoy, Helsinki

Toimin klassisen fine dining -ravintolan keittiössä erikoistuen lämpimiin ruokalajeihin ja kastikkeisiin.

- Oppi **klassisen ranskalaisen keittiön tekniikat** kokeneelta keittiömestarilta
- Osallistui koko keittiötiimin koulutusprojektiin **sous vide -tekniikoihin** siirtymisessä
- Valmistelin päivittäin **80 annosta** illallispalvelussa ja vastasin kastikeposten itsenäisestä toiminnasta