



# Lars Johansen

Kokk

Kreativ og strukturert kokk med 10 års erfaring fra restauranter og hotellkjøkken i Trondheim og Bergen. Spesialisert i norsk råvarekjøkken med sesongbaserte menyer og sterk forankring i bærekraftig innkjøp fra lokale leverandører. Har ledet produksjonskjøkken med ansvar for team på opptil 8 personer og bidratt til å opprettholde høy matkvalitet og lav svinnprosent.

## UTDANNING

aug. 2013 – juni 2017

Fagbrev som kokk i Restaurant- og matfag, Nordahl Grieg videregående skole / fagopplæring, Bergen  
Vg1 og Vg2 restaurant- og matfag, etterfulgt av to-årig læretid ved Bryggen Tracteursted. Fagprøve bestått med særlig godt resultat.

## FERDIGHETER

Menyutvikling og sesongplanlegging • Nordisk og klassisk fransk teknikk • Kjøkkenledelse og produksjonsplanlegging • Matsvinnreduksjon og bærekraftig innkjøp • Sous vide og fermentering • HACCP og næringsmiddelhygiene • Kostnadskalkulasjon og varekostnad • Opplæring og teamledelse • Allergenhåndtering • Servicesans og samarbeid med serveringspersonale

## SERTIFISERINGER

juni 2017

Fagbrev – Kokk, Vestland fylkeskommune

feb. 2020 – feb. 2025

Matvaretrygghet og HACCP, Næringsmiddelkontrollen

## SPRÅK

Norsk (bokmål) – morsmål • Engelsk – flytende

## PROSJEKTER

Utviklet sesongbasert menykonsept med **92 % lokale råvarer fra Trøndelag**. Etablerte samarbeid med **8 lokale produsenter** og reduserte transportavstand for råvarer med **65 %**. Konseptet ble omtalt i Dagbladets restaurant-spalte og bidro til at restauranten beholdt sin Michelin-stjerne.

## REFERANSER

Christopher Davidsen, Kjøkkensjef, Britannia Hotel

Heidi Bjerkan, Eier og sjefskokk, Credo Restaurant

Trondheim, Norway

lars.johansen@gmail.com

+47 413 22 678

linkedin.com/in/larsjohansen-kokk

## ERFARING

apr. 2021 – Nå

Sous chef, Britannia Hotel, Trondheim

Andremann på kjøkkenet ved Britannias flaggskiprestaurant Speilsalen (1 Michelin-stjerne), med daglig ansvar for mise en place, menyutvikling og opplæring av kjøkkenstab.

- Koordinerer daglig kjøkkenproduksjon for **opptil 120 kuvert** per kvelds-service
- Ledet implementering av nytt menysystem som reduserte matsvinn med **22 %** i løpet av ett år
- Trener og veileder et team på **6 commis og kokker** med månedlige ferdighets-stasjoner
- Utviklet sesongbasert smaksmeny på **8 retter** med 92 % råvarer fra Trøndelag-regionen

juni 2018 – mars 2021

Kokk, Credo Restaurant, Trondheim

Jobbet på Credo, en av Norges fremste restauranter med fokus på bærekraftig nordisk mat, med ansvar for varm appetitt-stasjon.

- Bidro til å opprettholde restaurantens **Michelin Grønn Stjerne** ved å operasjonalisere bærekraftsprotokoll for **alle 14 leverandørene**
- Deltok i utvikling av **3 sesongmenyer** per år med sjefskokkens team
- Trente opp **4 lærlingkokker** i løpet av ansettelsesperioden

aug. 2015 – mai 2018

Lærlingkokk / Kokk, Bryggen Tracteursted, Bergen

Gjennomførte kokkefaglig opplæring og besto fagprøven i 2017. Arbeidet på alle stasjoner i et høyt-volum kjøkken med tradisjonell norsk og vestlandsk mat.

- Besto fagprøven med **karakteren Bestått meget godt**
- Tok selvstendig ansvar for frokostbuffét for **opptil 80 gjester** daglig i siste praksisperiode

## FRITIDSAKTIVITET

jan. 2020

Mentor, NKL (Norske Kokkers Landsforening)

Veileder unge kokker i faglig utvikling og konkurranseforberedelse.