

Erik Andersson

Kock

Passionerad kock med tolv års erfarenhet från stjärnkrogsmiljö, bistro och privat catering i Stockholm och Paris. Specialiserad på nordiskt kök med rötterna i säsongsstyrda råvaror och fermentering, med en modern och inbjudande presentationestetik. Bidragit till att bibehålla en Michelin-stjärna i tre år och sätta ny restaurang på Vita Guiden-listan på under ett år. Söker nu en kökschefs- eller sous chef-roll i ett restaurangprojekt med ambitiösa kulinariska mål och hög mattolerans hos gästerna.

UTBILDNING

Aug 2010 – Jun 2012

Kock- och måltidsbiträdesprogrammet i Kockutbildning, Restaurang- och hotellhögskolan, Örebro universitet, Grythyttan
Tvåårigt kockprogram med stark fokus på nordisk råvarukunskap, klassiskt mathantverk och vinkunskap.

- Praktikplatser på Restaurang Gastrologik Stockholm och Kadeau Bornholm

KOMPETENSER

Nordiskt kök och säsongdriven meny • Michelin-köksstandard och precision • Fermentering, rökning och konservering • Menykonstruktion och kostnadskalkyl • Köksledning och schemaläggning • Zero Waste och hållbart kök • Sous vide och modern teknik • Sauceteknik (klassisk och modern) • Råvarukännedom och leverantörsdialog • HACCP och livsmedelshygien

CERTIFIERINGAR

Jun 2012 – Jun 2012

Kocksgesällbrev, Hotell- och restaurangfacket's branschutbildning

Sep 2019 – Sep 2019

Livsmedelshygien – ansvarig föreståndare, Livsmedelsverket

SPRÅK

Svenska (modersmål) • Engelska (flytande) • Franska (gott arbetspråk)

PROJEKT

Utvecklade och drev ett pop up restaurangkoncept i samarbete med lokala producenter med fokus på fermenterade nordiska råvaror. Serverade 1 200 gäster under Smaka på Stockholm 2023.

REFERENSER

Magnus Nilsson, Kökschef, Restaurang Oaxen Krog & Slip
Björn Frantzén, Ägare och kökschef, Restaurang Frantzén

FRITIDSAKTIVITET

Jan 2022

Domare, Sveriges Kocklandslags uttagning
Inbjuden domare vid regionala uttagningar för Sveriges kocklandslag, med bedömningsfokus på råvaruhantering och smakprecision.

Jun 2021

Styrelseledamot, Bostadsrättsföreningen Södermalm Norra
Ansvarig för underhållsfrågor och fastighetens gemensamma ytor i en förening med 84 lägenheter.

Stockholm, Sverige

erik.andersson@gmail.com

+46 73 012 34 56

linkedin.com/in/erikanderssonkock

ERFARENHET

Apr 2019 – Nuvarande

Sous Chef, Restaurang Oaxen Krog & Slip, Stockholm

Sous chef på Oaxens Krog-sida (en Michelin-stjärna) med operativt ansvar för kök, menyadministration och teamledning.

- Bidragit till att behålla Michelin-stjärnan under **tre år i rad** (2021, 2022, 2023) med fokus på råvarukvalitet och teknisk konsistens
- Ansvarig för **menylansering fyra gånger per år** med tio till tolv rätter baserade på lokalt och ekologiskt producerade råvaror från Djurgården och Roslagen
- Lett och schemalagt ett köksteam om **14 kockar** och köksbiträden – reducerat övertidskostnader med 18 % genom förbättrad kompetensspridning i teamet
- Infört **Zero Waste-kökspolicy** som minskat matsvinnet med 28 % och sänkt råvarukostnaden per couvert med 40 kronor

Sep 2015 – Mar 2019

Chef de Partie – Garde Manger och Saucier, Restaurang Frantzén, Stockholm

Stationskock på tre-stjärnig Michelin-restaurang med ansvar för kalla anrättningar och saucer i tolvrätters avsmakningsmenyn.

- Hanterat **20–25 couvert per service** i ett extremt preciserat köksfloade med nolltolerans för avvikelser
- Bidragit till restaurangens tredje Michelin-stjärna 2016 som erkänt teamwork inom stationsansvaret
- Erhållit internt utmärkelse **Chef of the Year 2017** av kökschefsteamet

Mar 2013 – Aug 2015

Commis / Demi Chef, Le Jules Verne (Tour Eiffel), Paris, Paris, Frankrike
Franskt klassiskt kök på Alain Ducasses signaturrestaurang med fokus på teknisk disciplin och råvara av högsta klass.

- Tränat i klassisk franska såsbaljettekniker, terriner och tournedos under ledning av sous chef Frederic Chartier
- Avancerat från Commis till Demi Chef de Partie på **18 månader**
- Rapporterade direkt till verksamhetschefen med regelbundna statusuppdateringar om pågående projekt och resultatuppföljning