

Lukas Stutz

Mietkoch / Privatkoch • Gastronomie & Events



KONTAKT

ADRESSE

Schloßstraße 32
64720 Michelstadt

TELEFON

0151 27282560

E-MAIL

mietkoch@stutz-cuisine.com

WEB

stutz-cuisine.com

KERNKOMPETENZEN

- Küchenleitung & Postenführung
- Menü- & Konzeptentwicklung
- Kalkulation & Warenwirtschaft
- HACCP & Hygienestandards
- Team- & Personalführung
- À la carte, Bankett & Events
- Selbstständige Betriebsführung

STATIONEN

- Chef de Partie
- Sous Chef
- Küchenchef
- Geschäftsführer
- Selbstständiger Gastronom

Berufserfahrung

JUNI 2025
– HEUTE

Mietkoch / Privatkoch – Selbstständig

Stutz Cuisine · Michelstadt & Umgebung

- Küchenleitung & À-la-carte-Support in Gastronomie und Hotellerie
- Konzeption & Umsetzung von Menüs für Firmenevents und Bankette
- Nose-to-Tail-Küche, frische & nachhaltige Verarbeitung
- Kalkulation, Warenbestellung & kundenindividuelle Beratung

FEB 2025
– MAI 2025

Küchenchef

Naturresort Tannenhof · Großmaiseid

- Konzept- & Speisekartenentwicklung
- Postenübergreifendes Arbeiten mit frischen Produkten
- Nachhaltige Verarbeitung, HACCP-Reinigungspläne
- Führung des Küchenteams, Buchhaltung & Kalkulation

MÄR 2023
– SEP 2024

Selbstständiger Koch & Betriebsführung

MALUS Restaurant · Erbach im Odenwald

- Konzeption & Erstellung eigener Speisekarten
- Postenübergreifendes Arbeiten, konsequente Frische
- Nose-to-Tail: Verwertung von Fleisch- & Gemüseabschnitten
- Gesamte Teamführung sowie Buchhaltung & Kalkulation
- Aufbau & Betrieb eines eigenen gastronomischen Konzepts

SEP 2022
– MÄR 2023

Koch

Michelstädter Rathausbräu · Michelstadt

- Mitgestaltung von Speisekarten & Konzept
- Postenübergreifendes Arbeiten mit frischen Produkten
- HACCP-Reinigungspläne, qualitätsbewusste Verarbeitung

SEP 2021
– JUL 2022

Geschäftsführer & Chef de Cuisine

Das Steak Haus · Höchst im Odenwald

- Konzeptplanung & Erstellung der kompletten Speisekarten
- Postenübergreifendes, qualitätsbewusstes Arbeiten
- Führung des gesamten Küchen- & Serviceteams
- Entwicklung & Umsetzung von HACCP-Reinigungsplänen

PERSÖNLICHES

NAME

Lukas Stutz

WOHNORT

64720 Michelstadt

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache)

Englisch

WERTE

- Qualitätsbewusstsein
- Nachhaltigkeit & Frische
- Verantwortung im Team
- Zuverlässigkeit & Sauberkeit

VERFÜGBAR FÜR

- Firmen- & B2B-Events
- Gastronomie-Aushilfe
- Küchen-Konzepte
- Menü-Beratung

Berufserfahrung · Fortsetzung

NOV 2019
- SEP 2021

Stellvertretender Küchenchef (Sous Chef)

Burghof das Hotel · Kirchbrombach

- Unterstützung bei der Erstellung neuer Speisekarten
- Warenbestellung, Vorratshaltung & Qualitätskontrolle
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Kostenbewusste Zubereitung & ansprechende Präsentation

JAN 2019
- NOV 2019

Chef de Partie

Burghof das Hotel · Kirchbrombach

- Saucier · Entremétier · Garde Manger · Pâtisserie
- Fachgerechte Verarbeitung kalter & warmer Speisen
- Eigenständiges Postenführen
- Mitgestaltung neuer Gerichte, HACCP-konform

OKT 2017
- DEZ 2018

Koch – Auszubildender (2. Lehrjahr)

Burghof das Hotel · Kirchbrombach

- Kennenlernen der verschiedenen Küchen-Posten
- Einhaltung der Hygienestandards gemäß HACCP
- Überblick über Abläufe in Hotelküchen

SEP 2016
- OKT 2017

Koch – Auszubildender (1. Lehrjahr)

Gasthaus Zum Hirsch · Erbach im Odenwald

- Erlernen der grundlegenden Kochtechniken
- Festigung & Übung der gelernten Aufgaben

Ausbildung & Schullaufbahn

2014 – 2016	FSJ · Drachenfeld-Schule	Erbach im Odenwald
2013 – 2014	Theodor-Litt-Schule	Michelstadt · Hauptschule
2011 – 2013	Sportinternat Paderborn	Hauptschule
2009 – 2011	Ernst-Göbel-Schule	Höchst im Odenwald · Hauptschule
2007 – 2009	Theodor-Litt-Schule	Michelstadt · Förderstufe
2003 – 2007	Treppenweg-Schule	Erbach im Odenwald · Grundschule