



LÁSZLÓ G

ALTER: 38 JAHRE

✉ xxxxxxxxxxxxxxgmail.com

☎ +36 xxxxxxxxxxxxxx

📍 9400 Sopron Deák t. 48

FÄHIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Leitung und Organisation von Küchen in Hotels und Restaurants
- Kreative Menüentwicklung mit Fokus auf Saisonalität
- Internationale Kocherfahrung: britisch, österreichisch, ungarisch
- Einhaltung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards (inkl. HACCP)
- Belastbarkeit und Effizienz in stressigen Situationen
- Visuelle und geschmackliche Präsentation von Speisen

SPRACHKENNTNISSE

- Ungarisch: Muttersprache
- Deutsch: B1 – Gute kommunikative Fähigkeiten im beruflichen Kontext
- Englisch: A2 – Grundkenntnisse mit praktischer Erfahrung in der Gastronomie

BERUFSERFAHRUNG

Sous Chef – Dorfheurer Wien, Österreich (2025 – heute)

- Operative Unterstützung des Küchenchefs in einem traditionsreichen Wiener Lokal. Mitverantwortung für Küchenorganisation, saisonale Menüplanung und Teamkoordination unter Einhaltung höchster kulinarischer Standards.

Sous Chef – Hilton Garden Inn, Österreich (2023 – 2024)

- Mitwirkung bei der Vorbereitung und Präsentation internationaler Gerichte. Koordination von Arbeitsprozessen in einer gehobenen Hotelküche mit Fokus auf Qualität und Effizienz.

Chef – Alpeffects Hotel, Österreich (2022 – 2023)

Alleinverantwortlich für die Küchenleitung in einem Boutique-Hotel. Gestaltung des Speiseplans unter Berücksichtigung regionaler Zutaten und Gästepräferenzen.

Chef – Werkstatt Eat And Drink, Österreich (2021 – 2022)

- Leitung eines modernen Gastronomiekonzepts mit Schwerpunkt auf kreativer Speisenzusammenstellung und Teamführung.

Creative Chef – Flatclash Restaurant And Bar, Österreich (2019 – 2021)

- Entwicklung innovativer Menükonzepte in einem trendigen Restaurant-Bar-Setting. Fokus auf Präsentation, Geschmack und Kundenerlebnis.

Chef – Maxwell's Bar And Grill, Großbritannien (2015 – 2017)

- Zubereitung britischer Klassiker mit internationalem Flair. Sicherstellung eines reibungslosen Küchenbetriebs in einem stark frequentierten Lokal.

Chef de Partie – Hilton London Kensington, Großbritannien (2013 – 2015)

- Verantwortlich für die Zubereitung spezifischer Posten in einem renommierten Hotelrestaurant. Erfahrung mit HACCP und internationalen Küchentechniken.

Sous Chef – Royal Etterem, Ungarn (2012 – 2013)

- Unterstützung der Küchenleitung in einem traditionellen ungarischen Restaurant. Einführung klassischer Rezepte und Anpassung an moderne Anforderungen.