

# Lebenslauf

## Persönliche Daten

---

Name: Alan Völz  
Anschrift: Förstchen. 12  
42799 Leichlingen  
Tel: 0171 3852855  
E-Mail: [abdula-a@web.de](mailto:abdula-a@web.de)  
Geb: 14.12.1990 in Wermelskirchen

## Ausbildung

---

### 2010 bis 2014

Restaurant Schützenhaus und ab 2012 im  
Landhaus Spatenhof  
Abschluss: Koch

## Kenntnisse & Fähigkeiten

---

### Fremdsprachen

Englisch: gut in Wort und Schrift

### Berufliche Fähigkeiten

- AEVO Schein
- Sehr gute Kenntnisse in Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Sehr gute Kenntnisse im QM und QS
- Gute Kenntnisse in Lebensmittelkennzeichnung
- Gute Kenntnisse im Umgang mit Adobe InDesign, Photoshop

### Führerschein

Klasse B

## Berufliche Laufbahn

---

### 2014 – 2015

#### Restaurant Spatenhof

Commis de Cuisine im Bereich Patisserie,  
Entremetier

### 2015 – 2017

#### Restaurant Villa Paulus

Leitung der kalten Küche

- Professionalisierung der Abläufe
- Erneuerung von Prozessen
- Wirtschaftliches Einkaufen und verarbeiten von Lebensmitteln

### 2017 – 2018

#### Restaurant Phoenix

Chef de Partie im Bereich Patisserie

- Führung und Anlernen von Mitarbeitern
- Entwickeln neuer Techniken im Umgang mit Lebensmitteln

### Juli bis November 2018

#### Vita Moderna

Küchenleitung

- Verkaufsgespräche mit Kunden
- Administrative Tätigkeiten
- Anlernen von Mitarbeitern Erstellung von
- Hygieneplänen (HACCP konform)

### März - August 2019

#### Restaurant Pfaffenberg

Stellvertretende Küchenleitung

- Zeitmanagement Planung
- Anlernen von Mitarbeitern
- Administrative Tätigkeiten

August 2019 – Juni 2021

**ZDS Solingen**

Weiterbildung zum Staatlich geprüften

Lebensmitteltechniker

- Professionalisierung der Abläufe
- Einführung von Verarbeitungsprozessen
- Erweiterung der vorhandenen Lebensmittel-  
kenntnisse auf industriellenmaßstab
- Prozesstechnische und  
Verfahrenstechnische Techniken