



# Maxime Ulens

CHEF DE CUISINE

Inhaber der Schweizer EFZ-  
Äquivalenz (CFC)

✓ Sofort verfügbar für mehrtägige  
Probekochen

## Kontakt

+32 489 657 111

maxime.ulens@proton.me

DWohnhaft in der Grenzzone - FRA.  
Anspruch auf Grenzgängerbewilligung (G)

maximeulens.eu

## PROFIL

Praxiserfahrener Küchenchef, geprägt durch die hohen Anforderungen renommierter Spitzenrestaurants (Pujol\*\*\*, Hiša Franko\*\*\*) und das Management hoher Volumina.

Von der Pflege der Küchenausstattung bis zur Steuerung des Wareneinsatzes (Food Cost) habe ich mir meine Legitimität auf jedem Posten hart erarbeitet. Ziel: Mich in der Schweiz mit der Mentalität eines Aufbaumanagers zu etablieren.

Ich bin bereit, als Sous-Chef oder Chef de Partie in Ihre Brigade einzusteigen, um Ihre Standards zu verinnerlichen, die Kultur zu verstehen, meinen Wert am Pass zu beweisen und mich durch absolute Leistung hochzuarbeiten.

## KOMPETENZEN

- Kulinarisches Engineering & R&D: Thermomix, Pacojet, Sous-vide, Rational.
- ERP, POS & Tech-Management: Digitale Steuerung via Odoo und Lightspeed.
- Finanzen & P&L: Food-Cost-Optimierung.
- Sicherheit: Europäische HACCP-Standards.

## AUSZEICHNUNGEN

<b>Exzellenz-Patenschaft</b> <i>Akkreditiert und persönlich gefördert durch den Zwei-Sterne-Koch Eddie Van Maele für meine Positionierung als Executive Chef.</i>	Mai 2026
<b>Chef Exclusif</b> <i>Nationale Kochakademie Belgien (ANC)</i>	Nov 2022
<b>Bester Junger Koch Walloniens - Silber</b> <i>Institut Professionnel IFAPME</i>	Apr 2021
<b>Bester Junger Koch Belgiens - Gold</b> <i>Chaîne des Rôtisseurs</i>	Mär 2019

## BERUFSERFAHRUNG

**Chef de Cuisine** Jun 2023 – Heute  
THRM Hotel Group - Brüssel, Belgien

Leitung der kulinarischen Operationen der Gruppe für die Premium-Betriebe: La Table de l'Ermite (Celles) und Le Saint Hadelin (Houyet).

- Operative Leitung: Gesamtverantwortung für die kulinarische Produktion und Pass-Management (bis zu **110 Gedecke/Tag** kumuliert).
- Menü-Engineering: Eigenständige Kreation von **Bistronomie- und Fine-Dining-Menüs**, Kalkulation von Rezepturen und saisonale Erneuerungen.
- Finanzmanagement (P&L): **Strenge Kontrolle des Food Cost** und direkte Preisverhandlungen mit lokalen Lieferanten zur Optimierung der Bruttomarge.
- Management & HACCP: Rekrutierung, Ausbildung und Führung einer **Brigade von 6 bis 8 Mitarbeitern** unter strikter Einhaltung der europäischen Hygienestandards.

**Sous-Chef, dann Chef de Cuisine** Apr 2018 – Mai 2023  
BRC & FMGE Groups - Wallonien, Belgien

Operative Leitung von High-Volume-Services und Entwicklung des Signature-Konzepts "Ekosis 2.0" (**erwähnt im Guide Michelin** Europa).

Internationale Weiterbildung (Stages):

- Pujol (\*\*\*) - Mexiko-Stadt** (Dez 2020 - Jan 2021): Intensive operative Immersion unter ultra-hohem Druck (9. Bestes Restaurant der Welt) und Beherrschung von Avantgarde-Techniken.
- Hiša Franko (\*\*\*) - Slowenien** (Mai 2020 - Aug 2020): Unter Head Chef Leonardo Fonseca. Beherrschung fortschrittlicher Fermentationstechniken und Foraging.

**Chef de Partie Tournant** Août 2017 – Mär 2018  
L'Estaminet Forrières, Belgien

Verwaltung der täglichen kulinarischen Abläufe und direkte Unterstützung der Leitung bei High-Volume-Services zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs.

**Demi-Chef de Partie** Sep 2016 – Jul 2017  
KOKAJANE - Durbuy, Belgien

Durchführung anspruchsvoller Fine-Dining-Services und maßgebliche Weiterentwicklung fortschrittlicher Anrichtetechniken.

*Detaillierte frühere Erfahrungen (Waldorf Antwerpen, El Molino Spanien) auf Anfrage verfügbar.*

## SPRACHEN

**Französisch - Spanisch - Englisch - Niederländisch**: Perfekt

**Deutsch**: Grundkenntnisse

---

# Maxime Ulens

CHEF DE CUISINE

Inhaber der Schweizer EFZ-  
Äquivalenz (CFC)

✓ Sofort verfügbar für mehrtägige  
Probekochen

---

## AUSBILDUNG

**Höheres Diplom in Kochkunst & Executive Chef Ausbildung** 2019 – 2021

IFAPME Libramont-Chevigny, Belgien  
Abschluss mit Auszeichnung (Jahrgangsbester).

**Diplom in Hotelmanagement (Intensivkurs)** 2019

IFAPME Marche-en-Famenne, Belgien

**Höherer Sekundarschulabschluss in Hotellerie** 2015 – 2019

ICA Libramont, Belgien

Zusätzliche Zertifikate: Europäische Lebensmittel-/HACCP-Zertifikate.  
Referenzen von Michelin-Köchen auf Anfrage verfügbar.

---

## EXZELLENZ-REFERENZEN

Datenschutz-Hinweis:

Die unten genannten Chefs haben ausdrücklich zugestimmt, als Referenzpersonen kontaktiert zu werden. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um meine fachlichen und manageriellen Kompetenzen zu bestätigen, ausschließlich für den Zeitraum von Dezember 2027 bis März 2028.

### Chef Eddie Van Maele\*\*

Zwei-Sterne-Michelin-Chef | Exzellenz-Pate & Mentor

- ☎ Tel : +66 76 543 210 (Phuket, Thailand : UTC+7)
- ✉ Email : ejvanmaele@hotmail.be

### Chef David Linares\*\*\*

Chef de Cuisine, Pujol\*\*\* (World's 50 Best - Mexiko-Stadt)

- ☎ Whatsapp : +52 1 871 329 4380 (Mexiko-Stadt, Mexiko : UTC-6).
- ✉ Email : rosario@grupoolvera.com (Bitte im Betreff der E-Mail ausdrücklich "Z.H. Chef David Linares" angeben)

### Chef Leonardo Fonseca\*\*\*

Head Chef, Hiša Franko\*\*\* (World's 50 Best - Kobarid, Slowenien)

- ☎ Tel : +386 53894110 (Bovec, Slowenien : UTC+2) - (Telefonzentrale: Bitte geben Sie den Verbindungscode "3821" an, um direkt mit dem Chef verbunden zu werden)
- ✉ Email : leofonseca@celis@hotmail.com

---

## BEWERBUNGSUNTERLAGEN: ANLAGENVERZEICHNIS

- Anlage 1: Exzellenz-Patenschaft – Empfehlungsschreiben (Chef Eddie Van Maele).
- Anlage 2: Bescheinigung über internationale Weiterbildung (Pujol\*\*\*).
- Anlage 3 - 4 - 5: IFAPME-Diplom, Prädikat "Exzellenz" (Jahrgangsbester) & Notenübersicht.
- Anlage 6 - 7: Berufliche Mitgliedschaftsbescheinigungen (Aktives Mitglied ANC & Chaîne des Rôtisseurs).
- Anlage 8 - 9: Arbeitszeugnis (THRM Hotelgruppe).
- Anlage 10: Bescheinigung über die Schweizer EFZ-Äquivalenz (SBFI).

Ich versichere an Eides statt die Richtigkeit der oben genannten Angaben. Weitere Referenzen sind auf Anfrage erhältlich.

Ausgestellt in Celles, am 13.12.2027  
Maxime Ulens

