

Julia Komp

Lichtinghagenstraße 14
51491 Overath
Deutschland

Telefon 0170/4360609

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Julia Komp
Geburtsdatum: 07.04.1989
Geburtsort: Engelskirchen
Staatsangehörigkeit: deutsch

Ausbildungsdaten

Gemeinschaftsgrundschule Overath	1995-1999
Bergische Realschule Overath	1999-2005
Erich-Gutenberg Wirtschaftsgymnasium	2005-2008
Ausbildung zur Köchin im Restaurant „Zur Tant“	September 2008 - Juli 2011
TÜV Rheinland Vorstandscasino Chef de Parti	Oktober 2011 - November 2013
Restaurant „La poêle d’or“ Sous Chefin	Januar 2014 - Dezember 2014
Restaurant « Schloss Loersfeld » Sous Chefin	Februar 2015 - Dezember 2015
Restaurant „Schloss Loersfeld“ Küchenchefin	seit Dezember 2015
Jüngste Sterneköchin Deutschlands	seit Dezember 2016

Sprachkenntnisse

Deutsch
Englisch
Französisch
Tunesisch (Independent User A1)

Praktika

Zwei Wochen Schulpraktikum im „aktivotel“
Zwei Wochen Praktikum im Delikatessen- Catering „Haupt“
Eine Woche Praktikum im „Schlosshotel Lerbach“
Eine Woche Praktikum im Restaurant „La Société“
Ein Jahr Aushilfe im Gastronomiebereich des „Mediterranas Bergisch-Gladbach“
Ein Monat Praktikum im Hotel „Eastern and Oriental“ in Penang Malaysia 2015
Eine Woche deutsche Food Promotion in Sri Lanka 2014

Sonstiges

Stadtmeisterin von Köln 2010
Nordrheinmeisterin 2010
NRW Jugendmeisterin 2010
Silber im Team bei den deutschen Jugendmeisterschaften
4. Platz Deutsche Meisterschaft 2010
Stadtmeisterin 2011 (Dehoga)
Stadtmeisterin 2011 (VKD)
Delphi Hygienepreis 2011
NRW RAP Meisterin 2011
2. Platz RAP 2011, beste Nachwuchsk  chin Deutschlands
Central Europas beste Jungk  chin, fairste Teilnehmerin, erste Frau der Geschichte
2.Platz Vega Meistercup Köln 2012
Mitglied der Jugendnationalmannschaft Deutschland
Silber und Bronze Medaille bei der Olympiade der K  che 2012
Gesamtsieger beim Copa Culinary Cup Costa Rica 2013
Bronze beim “Salon Mondial” in Basel 2013

Teamkapitänin der „Garde Culinaria“
Bronze bei der Weltmeisterschaft in Luxemburg 2014
Finalistin der „Queen of cuisine“ 2014
2. Platz Sous Fresh Award 2015
2. Platz Patissier des Jahres 2015 als Assistentin von David Mahn 2015
Silber Salon Mondial Dubai 2016
Doppelgold Salon Mondial Dubai 2018

Streitschlichter Ausbildung und Dienst
Kommunikationstraining und Medientraining