



Antti Sipilä

CHEF DE PARTIE · COMMIS — MICHELIN-TAUSTAA

Helsinki, Suomi · s. 1992
+358 40 143 2967 (WhatsApp) · antti@anttisipila.fi
anttisipila.fi · Instagram @ana.cooks.and.eats

Suomalainen kokki ja alanvaihtaja. Valmistun Perhon Liiketalousopistosta 2026 ja suoritan parhaillaan päättöharjoitteluani yhden Michelin-tähden **Ristorante Materiassa** Comossa. Michelin-koulutusta sekä leivonta- ja jälkiruokapuolelta (**Olo**, Helsinki) että à la cartesta (**Materia**), lisäksi kokemusta suuren volyymin lounas-, hotelli- ja kilpailukeittiöistä. Tarkka ja rauhallinen linjastolla, oppii nopeasti, ja tunnettu luotettavuudesta ja hyvistä keittiötavoista. Etsin kokin paikkaa – commis tai chef de partie – vakavasti otettavasta keittiöstä.

KOKEMUS KEITTIÖSSÄ

- Harjoittelija – à la carte & kestävä gastronomia · Ristorante Materia (1 Michelin-tähti)** 2026
Yhden Michelin-tähden ravintola, Como, Italia – modernia italialaista sesongin raaka-aineista.
- Harjoittelija – jälkiruoat & leivonta · Ravintola Olo (1 Michelin-tähti)** 2–3/2026
Yksi Suomen pisimpään toimineista Michelin-keittiöistä ja arvostetuimmista leivontaosastoista, Helsinki.
- Harjoittelija – lounaskeittiö, kylmä- ja lämminvalmistus · Ravintola Pompier** 11–12/2025
Suuren volyymin lounaskeittiö, kaikki käsintehtyä; työskentely sekä kylmällä että lämpimällä puolella.
- Kilpailuavustaja · Vuoden Huippukokki (Top Chef Suomi)** syksy 2025
- Harjoittelija – annosvalmistus · Hotel Olympia (4 tähden hotelli, Tallinna)** kesä 2025
- Ensimmäinen työssäoppimisjakso · Ravintola Perho** kevät 2025
Perhon opetuskeittiö, Helsinki.
- Työssäoppija · Ravintola La Petit Maison** 2008
Michelin-oppaan ravintola; varhaista keittiökokemusta.
- Astiahuolto & kunnossapito · Mange Sud** 2008–2014
Astiahuolto palveluaikana, siivous ja huolto opintojen ohella.

MUU TYÖKOKEMUS

- Myynti & promootio · Travel Sales Consultancy, Hitclick Oy (B2B), Promotion Point, Restel Oy** 2010–2020
Asiakaspalvelu-, promootio- ja myyntitehtäviä messuilla ja tapahtumissa.
- Postinjakelu · Ukemix Oy** 2022

KOULUTUS

- Kokin ammattitutkinto · Perho Liiketalousopisto** 2025–2026
- Valtiotieteiden kandidaatti, poliittinen historia · Turun yliopisto** 2017–2024
- Ylioppilastutkinto · Herttoniemen lukio** 2008–2012

KIELET & VAHVUUDET

KIELET	VAHVUUDET	KIINNOSTUKSET
Suomi – äidinkieli	Leivonnaiset & jälkiruoat · à la carte · itsenäinen	Ruokakulttuuri & keittokirjat
Englanti – erinomainen	työskentely perehdytyksen jälkeen · rauhallinen	· kirjallisuus · museot & galleriat · kuntosali & mailapelit
Venäjä – hyvä suullinen	paineessa · luotettava, hyvätapainen	
Ruotsi – perusteet		
Italia – keittiön perusteet		