



Patrick Holzweissig-Bach

Bankett- und Veranstaltungsservicekraft

✉ patrick.holzweissig@example.de

📍 München, Deutschland

🌐 linkedin.com/in/patrickholzweissig

☎ +49 89 5562 7140



Profil

Bankett- und Veranstaltungsservicekraft mit 8 Jahren Erfahrung in Bankett, Catering und Eventgastronomie, davon 4 Jahre im Festsaalbetrieb bis 800 Gäste. Gesellenbrief Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie IHK plus AEVO Ausbilder-Eignung, sicher in Bankettaufbau nach DIN 32733, Eintakt-Service, Buffetlogistik und Cateringdisposition. Erfahrung bei Feinkost Käfer und Maritim sowie Allergen-Verordnung LMIV und Hygiene § 43 IfSG als belastbare Grundlage für Bankett-Schichtleitung 2026.

Berufserfahrung

Bankett-Servicekraft / Schichtführung Bankett

Feinkost Käfer München (Catering & Events)

München, Deutschland

05/2021 - heute

Premium-Catering- und Eventgastronomie mit Veranstaltungen bis 1.500 Gäste

- Bankett-Schichtführung für Festsaal-Events bis 800 Gäste mit Eintakt-Service innerhalb von 4 Minuten pro Gang
- Catering-Event Firmenfeier 480 Gäste 4-Gang-Menü ohne dokumentierten Ablauffehler, Folgeauftrag gesichert
- Bankettaufbau nach DIN 32733 für 800-Plätze-Festsaal in 90 Minuten mit 14 Service-Stationen koordiniert
- Cateringlogistik und Equipment-Disposition für externe Veranstaltungsorte mit 0 Materialfehlbestand
- Einarbeitung und Anleitung von 12 Bankett-Aushilfen pro Großveranstaltung mit AEVO-Eignung

Bankett-Servicekraft

Maritim Hotel München • München, Deutschland • 08/2017 - 04/2021

Tagungs- und Kongresshotel mit Bankettflächen bis 600 Gäste

- Bankett- und Tagungsservice mit Synchron-Service über bis zu 10 Service-Stationen
- Buffetaufbau und -betreuung für Galas und Tagungen mit Allergenkennzeichnung nach LMIV
- Veranstaltungsablauf mit Bankettleitung abgestimmt, durchschnittliche Kundenbewertung 4,7/5

Ausbildung

Ausbildung

Restaurantfachmann IHK

Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe
München

München, Deutschland

08/2014 - 06/2017

Fachmann für Restaurants
und

Veranstaltungsgastronomie
(Vorgänger:
Restaurantfachmann)

2,1

Realschulabschluss

Städtische Realschule an
der Wettersteinstraße
München

München, Deutschland

08/2006 - 06/2014

Mittlerer Schulabschluss

GPA: 2,5

Projekte

Catering-Konzept Stadion-Event Allianz Arena

- 06/2023 - 09/2023

Mitkoordination der Cateringlogistik für ein Firmen-Event mit 1.200 Gästen in der Allianz Arena, Aufbauzeit -20%

Auszeichnungen

Käfer Bankett-Team des Jahres 2023

- 12/2023

Auszeichnung für fehlerfreie Durchführung von 6 Großveranstaltungen über 500 Gäste

Stärken

Bankett-Logistik

DIN-32733-konformer Aufbau für 800-Plätze-Festsaal in 90 Minuten mit 14 Stationen

Teamkoordination

Synchron-Service über bis zu 14 Stationen mit Eintakt-Protokoll innerhalb von 4 Minuten

Stressresistenz bei Großevents

Fehlerfreie Durchführung von Veranstaltungen bis 800 Gäste unter Zeitdruck

Fähigkeiten

Bankettaufbau (DIN 32733)

Eintakt- und Synchron-Service

Buffetlogistik und -betreuung

Cateringlogistik und Disposition

Veranstaltungsablauf

Einarbeitung Bankett-Aushilfen (AEVO)

Allergenkennzeichnung LMIV

HACCP-Hygiene § 43 IfSG

Zertifikate

Gesellenbrief

Restaurantfachmann

IHK München (Note 2,1)

- 06/2017

AEVO Ausbilder-Eignung

IHK

- 03/2022

Sachkundenachweis

Allergenkennzeichnung

nach LMIV

- 08/2017

Hygieneschulung nach §

43 IfSG

- 08/2017

Veranstaltungs- und Bankettmanagement (Weiterbildung)

- 02/2023

Sprachen

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Italienisch • A2