

Stefan Aichelmann-Wegener

Banquet Server Hotel-Bankett

stefan.aichelmann@example.de +49 89 7042 1583 München, Deutschland

linkedin.com/in/stefanaichelmann

Profil

Bankett-Spezialist mit Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK (Note 1,7) und 7 Jahren Großveranstaltungs-Service im Hotel Bayerischer Hof München und Steigenberger Frankfurter Hof. Sicher in Bankett-Choreografie für bis zu 800 Gäste, DIN 32733 Stuhl-Tischabstand-Aufbau und Synchron-Service über 14 Service-Stationen. AEVO-Ausbilder-Eignung und Bankett-Logistik-Schulung mit Forbes-Standards.

Berufserfahrung

Banquet Server Senior (Schichtführer Bankett) 11/2021 - heute

Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

Bankett-Operations mit 14 Tagungsräumen, Festsaal für 800 Gäste und 2,8 Mio. EUR Bankett-Umsatz pro Jahr

- Schichtführung für Bankett-Brigaden bis 38 Service-Mitarbeitende bei Veranstaltungen mit 200 bis 800 Gästen
- Bankett Hochzeit Wittelsbach-Familie 480 Gäste 6-Gang-Menü 2024 ohne dokumentierten Service-Fehler durchgeführt
- DIN-32733-konformer Stuhl-Tischabstand-Aufbau für Festsaal (800 Plätze) in 90 Minuten mit 12 Aufbauern
- Synchron-Service über 14 Service-Stationen mit Eintakt-Protokoll (Speisenherausgabe innerhalb von 4 Minuten)
- Bankett-Mitarbeitende geschult und AEVO-Ausbilder-Eignung als Trainer für neue Bankett-Aushilfen genutzt

Banquet Server 07/2018 - 10/2021

Steigenberger Hotels AG - Steigenberger Frankfurter Hof

Frankfurt am Main, Deutschland

Bankett mit 9 Tagungsräumen und MICE-Schwerpunkt für DAX-Konzerne

- Service bei 240 Bankett-Veranstaltungen pro Jahr mit 80 bis 450 Gästen
- Eintakt-Service über bis zu 9 Service-Stationen und 24 Service-Mitarbeitenden
- Bankett-Wein-Service-Schulung mit WSET Level 2 in Wines (Pass) absolviert

Auszubildender Restaurantfachmann IHK 08/2015 - 06/2018

Steigenberger Hotels AG - Steigenberger Frankfurter Hof

Frankfurt am Main, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,7

- Station-Rotation über 5 F&B-Outlets inklusive Bankett und Restaurant Hofgarten
- IHK-Abschlussprüfung Note 1,7 (praktisch) und 1,9 (theoretisch) im Juni 2018

Fähigkeiten

Bankett-Choreografie bis 800 Gäste

DIN 32733 Stuhl-Tischabstand-Aufbau

Synchron-Service über 14 Stationen

Bankett-Brigade-Führung (38 MA)

Micros-Symphony Banquet POS

Oracle Opera Sales & Catering

AEVO-Ausbilder-Eignung

HACCP / Allergen / DEHOGA-Standards

Zertifikate

Gesellenbrief
Restaurantfachmann IHK
Frankfurt (Note 1,7)
06/2018

AEVO Ausbilder-Eignung
IHK
09/2022

WSET Level 2 Award in
Wines (Pass)
11/2020

Bayerischer Hof Bankett-
Logistik-Zertifikat (intern)
04/2023

Ausbildung

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK 08/2015 - 06/2018
Beruflichen Schulen für Hotel- und Gaststättengewerbe Frankfurt
Frankfurt am Main, Deutschland
Restaurantfachmann (IHK) GPA: 1,7

Projekte

Wittelsbach-Hochzeit 480 Gäste 06/2024 - 06/2024

Schichtleitung Bankett 480 Gäste 6-Gang-Menü inklusive 14 Service-Stationen,
Eintakt-Service mit 0 Service-Fehlern und 4,9/5 Gast-Feedback

Stärken

Stressresistenz bei Großveranstaltungen
Bankett Hochzeit 480 Gäste 6-Gang-Menü mit 0 Servicefehler und Eintakt-Service
innerhalb von 4 Minuten pro Gang

Bankett-Logistik-Kompetenz
DIN-32733-konformer Aufbau für 800-Plätze-Festsaal in 90 Minuten mit 12
Aufbauern koordiniert

Mentoring und Ausbildung
AEVO-Ausbilder-Eignung plus Schulung von 18 neuen Bankett-Aushilfen mit 100%
Schulungs-Bestehensquote

Hygieneschulung § 43 IfSG
08/2015

Sachkundenachweis
Allergen-Verordnung 2014
08/2015

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	A2
Italienisch	A2

Auszeichnungen

Bayerischer Hof Bankett-
Schichtführer des Jahres
2024
12/2024

Hausinterne Auszeichnung für 0
Service-Fehler bei Wittelsbach-
Hochzeit 480 Gäste