

## AUSBILDUNG

---

### Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK

08/2015 - 07/2018

Berufliche Schule Hotellerie und Gastronomie Hamburg

Hamburg, Deutschland

Restaurantfachfrau (IHK) GPA: 1,5

## FÄHIGKEITEN

---

Bedienungssektion 5 Tische / 22 Plätze ●

Tranchieren / Flambieren / Filetieren ●

Wein-Pairing (320 Etiketten-Karte) ●

Micros-Symphony POS ●

Oracle Opera PMS ●

AVERO F&B Reporting ●

Cigar-Service & Spirituosen ●

Allergen- und Diäten-Beratung ●

Anleitung Commis und Azubis ●

## ZERTIFIKATE

---

### Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK Hamburg (Note 1,5)

07/2018

### WSET Level 3 Award in Wines (Distinction)

11/2021

### Court of Master Sommeliers Certified Sommelier

06/2023

### Cigar-Sommelier (Cigar-Akademie Hamburg)

10/2024

## PROFIL

---

Chef de Rang mit Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK (Note 1,5) und 6 Jahren Service-Erfahrung im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg sowie Park Hyatt Hamburg.

Verantwortlich für eine 5-Tische-Bedienungssektion mit 280 EUR Pro-Kopf-Umsatz im Schnitt und 4,8/5 Tripadvisor-Bewertung. WSET Level 3 Distinction, Court of Master Sommeliers Certified und Cigar-Sommelier (Cigar-Akademie) als seltene Qualifikations-Kombination.

## BERUFSERFAHRUNG

---

Chef de Rang 09/2022 - heute

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg (Restaurant Haerlin, 2 Michelin Sterne)

Hamburg, Deutschland

Sterne-Restaurant unter Christoph Rüffer und Maître d'Hôtel Sören Herzig

- Eigenverantwortliche Bedienungssektion mit 5 Tischen und 22 Sitzplätzen bei 86 Couverts pro Service in einem 2-Michelin-Sterne-Restaurant
- Pro-Kopf-Umsatz Ø 280 EUR (Branchen-Schnitt 195 EUR) und 4,8/5 Tripadvisor-Bewertung über 480 Service-Reviews
- Wein-Pairing-Konversion auf 84% gesteigert (Branchen-Schnitt 55%) durch personalisierte Glaswein-Empfehlungen aus 320-Etiketten-Karte
- Tranchieren am Tisch (Lammkrone, Steinbutt), Flambieren (Crêpes Suzette) und Filetieren als Standard für 14-Gang-Degustationsmenü
- Anleitung von 2 Commis de Rang und 1 Auszubildenden mit 100% Übernahmequote in der Vier Jahreszeiten Service-Brigade

Commis de Rang 08/2018 - 08/2022

Park Hyatt Hamburg (Apples Restaurant) Hamburg, Deutschland

5-Sterne-Hotel-Restaurant im Levantehaus mit 120 Sitzplätzen

- Service-Assistenz für 3 Chef de Rang über 2 Tische pro Section bei 140 Couverts pro Service
- Pro-Kopf-Umsatz Bistro-Tagesmenü Ø 92 EUR und Stamm-Gast-Rückkehr-Quote 38% im Jahresschnitt
- WSET Level 3 in Wines mit Distinction parallel zum Service abgeschlossen

Auszubildende Restaurantfachfrau IHK 08/2015 - 07/2018

Park Hyatt Hamburg Hamburg, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,5

- Station-Rotation über 4 F&B-Outlets inklusive Apples Restaurant und Apples Bar
- IHK-Abschlussprüfung Note 1,5 (praktisch) und 1,8 (theoretisch) im Juli 2018

Hygieneschulung § 43 IfSG 08/2015

## Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014

08/2015

## SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B2
Italienisch	A2

## AUSZEICHNUNGEN

### Restaurant Haerlin Service-Mitarbeiterin des Jahres 2024

11/2024

Hausinterne Jahres-Auszeichnung für 4,8/5 Tripadvisor-Bewertung und höchste Wein-Pairing-Konversion

### Tripadvisor Travelers Choice Best of the Best 2024

05/2024

Restaurant Haerlin in den Top-5 Hamburg gelistet

## STÄRKEN

### Stressresistenz im 2-Sterne-Service

Bedienungssektion 5 Tische / 22 Plätze ohne Service-Fehler in 240 Service-Tagen pro Jahr

### Wein- und Spirituosen-Tiefe

WSET Level 3 Distinction, Court of Master Sommeliers Certified und Cigar-Sommelier in 3 Jahren parallel zum Service

### Mentoring der Service-Brigade

2 angeleitete Commis de Rang und 1 Azubi mit 100% Übernahmequote in der Vier-Jahreszeiten-Brigade

## PROJEKTE

### Sommelier-Pairing-Re-Engineering Haerlin

03/2024 - 06/2024

Glaswein-Karte von 18 auf 26 Positionen erweitert, Pairing-Konversion von 72% auf 84% gesteigert, EUR 86.000 Zusatzumsatz über das Q2 2024