

AUSBILDUNG

Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK

08/2017 - 07/2020

Brillat-Savarin-Schule Berlin (OSZ
Gastgewerbe)

Berlin, Deutschland

Restaurantfachfrau (IHK) GPA: 1,8

FÄHIGKEITEN

IBA-Cocktail-Repertoire (64
Klassiker) ●

Premium-Spirituosen-Beratung ●

Mixologie / Eigen-Kreationen ●

Service über 12 Bar-Plätze + 6
Lounge-Tische ●

Micros-Symphony POS ●

Whisky / Cognac / Mezcal-Tequila-
Tiefe ●

WSET Level 3 in Spirits (Merit) ●

Cigar-Sommelier-Kenntnisse ●

Mehrsprachen-Service
(DE/TR/EN/FR) ●

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK Berlin (Note 1,8)

07/2020

WSET Level 3 Award in Spirits (Merit)

11/2022

Cigar-Sommelier (Cigar-Akademie Hamburg)

06/2023

Barista-Kurs SCA Foundation

04/2024

PROFIL

Bar-Service-Hybrid mit Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK (Note 1,8) und 5 Jahren kombinierter Service- und Mixologie-Erfahrung im The Ritz-Carlton Berlin sowie im Adlon Kempinski. Sicher in Cocktail-Service über 12 Bar-Sitzplätze plus 6 Lounge-Tische, IBA-Cocktail-Repertoire mit 64 Klassikern und Eigen-Kreationen sowie WSET Level 3 in Spirits. Mehrsprachen-Service Deutsch (Mutter), Türkisch (Mutter), Englisch C1 und Französisch B1.

BERUFSERFAHRUNG

Cocktail- und Bar-Servicekraft 10/2023 - heute

The Ritz-Carlton Berlin (Curtain Club & Fragrances Bar)

Berlin, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit Forbes-Travel-Guide-Bewertung, Fragrances Bar als 50 Best Bars Berlin gelistet

- Eigenverantwortlicher Service über 12 Bar-Sitzplätze plus 6 Lounge-Tische bei 220 Cocktails pro Abend-Service
- Pro-Kopf-Umsatz Ø 86 EUR und Spirituosen-Attach-Rate 78% im Premium-Whisky- und Cognac-Segment
- IBA-Cocktail-Repertoire (64 Klassiker) plus 18 Fragrances-Bar-Signature-Drinks sicher beherrscht
- Mixologie-Hybrid: Vorbereitung und Service eigener Cocktails in Spitzenzeiten zur Entlastung der Bartender
- Premium-Spirituosen-Beratung (Macallan, Yamazaki, Hennessy Paradis, Mezcal Del Maguey) für Forbes-5-Star-Gäste

Cocktail-Servicekraft 08/2020 - 09/2023

Hotel Adlon Kempinski Berlin (Adlon Bar) Berlin, Deutschland

5-Sterne-Hotel-Bar im Adlon mit klassisch-modernem Cocktail-Konzept

- Service über 8 Bar-Sitzplätze und 4 Lounge-Tische bei 140 Cocktails pro Abend
- WSET Level 3 in Spirits parallel zum Service mit Merit abgeschlossen
- Cigar-Sommelier-Schulung in Kooperation mit Cigar-Akademie Hamburg absolviert

Auszubildende Restaurantfachfrau IHK 08/2017 - 07/2020

Hotel Adlon Kempinski Berlin Berlin, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,8

- Station-Rotation inklusive Adlon Bar, Lorenz Adlon Esszimmer, Quarré Restaurant
- IHK-Abschlussprüfung Note 1,8 (praktisch) und 2,0 (theoretisch) im Juli 2020

Hygieneschulung § 43 IfSG 08/2017

Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014

08/2017

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Türkisch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

The Ritz-Carlton Berlin Service-Excellence-Pin 2024

10/2024

Hausinterne Anerkennung für Forbes-Trainer-Standards und 4,9/5 Gast-Bewertung

Mixology Bar Award Berlin Service-Talent 2024 Shortlist

05/2024

Branchen-Shortlist für Cocktail-Service-Persönlichkeit Berlin

STÄRKEN

Stressresistenz im Peak-Bar-Service

220 Cocktails pro Abend mit gleichzeitigem Lounge-Tisch-Service ohne dokumentierte Beschwerde über 18 Monate

Mehrsprachigkeit am Premium-Gast

Deutsch (Mutter), Türkisch (Mutter), Englisch C1, Französisch B1 - sicher in Forbes-5-Star-Klientel und türkischer Hotel-Gast-Sprache

PROJEKTE

Fragrances Bar Signature-Drink-Kollektion 2024

01/2024 - 04/2024

Co-Konzeption von 6 neuen Signature-Drinks mit Head-Bartender, Spirituosen-Attach-Rate von 68% auf 78% im Q2 2024 gesteigert

Detailblick für Premium-Spirituosen

WSET Level 3 in Spirits Merit plus Cigar-Sommelier - vertieftes Wissen zu Macallan, Yamazaki und Cognac Hennessy Paradis