

Patrick Brodtbeck-Reuther

Commis de Rang

✉ patrick.brodtbeck@example.de



☎ +49 30 7842 9120

🌐 linkedin.com/in/patrickbrodtbeck

📍 Berlin, Deutschland



Profil

Commis de Rang mit Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK (Note 1,9) und 22 Monaten Service-Praxis im Adlon Kempinski Berlin nach abgeschlossener 3-jähriger Ausbildung. Sicher in Tableservice für bis zu 6 Tische pro Section, Mise-en-place für 90 Couverts pro Service und Coravin-Glasweinkarte mit 24 Positionen. WSET Level 2 in Wines mit Merit und Court of Master Sommeliers Introductory absolviert.

Berufserfahrung

Commis de Rang

07/2024 - heute

Hotel Adlon Kempinski Berlin (Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer, 2 Michelin Sterne)

Berlin, Deutschland

Sterneservice unter Maitre d'Hotel Mario Stocker

- Service-Assistenz für 4 Chef de Rang über 2 Tische pro Section bei 95 Couverts pro Service in einem 2-Michelin-Sterne-Restaurant
- Mise-en-place für Glas-, Besteck-Aufbau und Pre-Service-Audit-Score 96% über 14 Monate gehalten
- Coravin-Glasweinkarte mit 24 Positionen sicher präsentiert, Glasweinwechsel alle 3 Wochen koordiniert
- Wein- und Spirituosen-Service inklusive Tranchieren am Tisch (Räucherlachs, Roastbeef) und Filetieren (Steinbutt) unter Chef de Rang
- Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014 mit 100% Compliance über 22 Monate plus HACCP-Schulung jährlich

Auszubildender Restaurantfachmann IHK

08/2021 - 06/2024

Steigenberger Hotels AG - Steigenberger Frankfurter Hof

Frankfurt am Main, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,9

- Station-Rotation über 5 F&B-Outlets inklusive Restaurant Hofgarten und Oscar's Bar
- IHK-Abschlussprüfung Note 1,9 (praktisch) und 2,2 (theoretisch) im Juni 2024 bestanden
- Hospitant im Restaurant Lafleur (1 Michelin Stern) über 4 Wochen während des 3. Lehrjahrs

Ausbildung

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK

08/2021 - 06/2024

Beruflichen Schulen für Hotel- und Gaststättengewerbe Frankfurt

Frankfurt am Main, Deutschland

Restaurantfachmann (IHK)

1,9

Fachhochschulreife

08/2012 - 06/2021

Friedrich-Ebert-Schule Frankfurt

Frankfurt am Main, Deutschland

Mittlere Reife plus Fachoberschulreife

GPA: 2,1

Fähigkeiten

- Tableservice (Russisch, Französisch, Englisch)
- Tranchieren und Filetieren am Tisch
- Micros-Symphony POS
- Oracle Opera PMS
- Coravin Eleven & Three
- Mise-en-place für 90 Couverts/Service
- Allergen-Verordnung 2014
- Wein-Service (WSET Level 2 Merit)
- HACCP § 43 IfSG

Zertifikate

Gesellenbrief

Restaurantfachmann IHK Frankfurt (Note 1,9)

06/2024

WSET Level 2 Award in Wines (Merit)

10/2024

Court of Master Sommeliers Introductory

03/2025

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2021

Projekte

Coravin-Pilotprogramm Restaurant Lorenz Adlon

09/2024 - 12/2024

Erweiterung der Coravin-Glasweinkarte von 18 auf 24 Positionen, Wein-Umsatz pro Glas +22% über 4 Monate

Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014

08/2021

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B1
Spanisch	A2

Auszeichnungen

Adlon Service-Brigade Mitarbeiter des Monats Februar 2025

02/2025

Hausinterne Auszeichnung für 100% Allergen-Compliance und Coravin-Verkaufsleistung

Stärken

Körperliche Stehausdauer

Service-Schichten bis 9 Stunden mit 4 Tischen pro Section sicher durchgehalten, 0 krankheitsbedingte Service-Ausfälle in 14 Monaten

Detailblick für Tischbild

Pre-Service-Audit-Score 96% über 14 Monate (Glas-Politur, Besteck-Symmetrie, Servietten-Brechung)

Wein- und Spirituosen-Engagement

WSET Level 2 Merit und Court of Master Sommeliers Introductory innerhalb von 6 Monaten parallel zum Service absolviert