

Lukas Reichmann-Stein

Auszubildender Fachkraft für Gastronomie (2. Lehrjahr, ab 2022)

✉ lukas.reichmann@example.de

☎ +49 69 2841 7730

📍 Frankfurt am Main, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/lukasreichmann



PROFIL

Auszubildender Fachkraft für Gastronomie im 2. Lehrjahr beim Steigenberger Frankfurter Hof, dem neuen 2-jährigen Ausbildungsberuf (ab 2022) mit Schwerpunkt Service und Gästebetreuung. IHK-Zwischenprüfung 2,0, sicher in Tableservice, Getränkeservice, Kassensystem Micros und der Allergenkennzeichnung nach LMIV. Station-Rotation über Restaurant, Bankett und Bar sowie Sachkundenachweis Hygiene § 43 IfSG als belastbare Übernahmesignale 2026.

BERUFSERFAHRUNG

Auszubildender Fachkraft für Gastronomie (2. Lehrjahr)

Steigenberger Frankfurter Hof

5-Sterne-Hotel der Deutschen Hospitality mit Restaurant Français, Bankettflächen und Iroquois Bar

📅 08/2024 - heute 📍 Frankfurt am Main, Deutschland

- Station-Rotation über Restaurant, Bankett und Bar in 14 Monaten, Tableservice für bis zu 90 Couverts pro Service-Tag sicher beherrscht
- IHK-Zwischenprüfung mit Note 2,0 bestanden plus Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung nach LMIV mit 100% Compliance
- Getränkeservice und Empfehlungsverkauf bei Tagesgästen mit Pro-Kopf-Getränkeumsatz Ø 14 EUR im Mittagsservice
- Kassensystem Micros sicher bedient, Tagesabschluss mit 0 Kassendifferenz über 9 Monate dokumentiert
- Azubi-Projekt regionale Getränkekarte mit 8 lokalen Brauereien und Winzern, Pre-Tasting-Feedback 88% positiv

Praktikant Service

Steigenberger Frankfurter Hof

4-wöchiges Einstiegspraktikum vor Ausbildungsbeginn

📅 07/2024 - 07/2024 📍 Frankfurt am Main, Deutschland

- Mitarbeit im Frühstücks- und Bankett-Service unter Anleitung der Servicekräfte
- Erste Praxis mit Kassensystem Micros und Bankettaufbau nach DIN 32733

PROJEKTE

Regionale Getränkekarte 2025

📅 01/2025 - 04/2025

Azubi-Projekt mit 8 lokalen Brauereien und Winzern aus dem Rhein-Main-Gebiet, Pre-Tasting-Feedback 88% positiv durch Stammgäste

AUSBILDUNG

Ausbildung Fachkraft für Gastronomie IHK

Georg-Kerschensteiner-Schule Frankfurt (Berufsschule Gastgewerbe)

📅 08/2023 - 06/2025

📍 Frankfurt am Main, Deutschland

Fachkraft für Gastronomie (2-jährige IHK-Ausbildung, ab 2022)

2,1

Realschulabschluss

Carl-Schurz-Schule Frankfurt

📅 08/2015 - 06/2023

📍 Frankfurt am Main, Deutschland

Mittlerer Schulabschluss • GPA: 2,3

FÄHIGKEITEN

Tableservice und Getränkeservice

Kassensystem Micros

Empfehlung und Verkauf

Bankettaufbau (DIN 32733)

Allergenkennzeichnung LMIV

Reklamationsmanagement Grundlagen

HACCP-Hygiene § 43 IfSG

Jugendschutz und Ausschank

ZERTIFIKATE

IHK-Zwischenprüfung Fachkraft für Gastronomie Note 2,0

📅 02/2025



Sachkundenachweis

Allergenkennzeichnung nach LMIV

📅 09/2023



Hygieneschulung nach § 43 IfSG

📅 09/2023



Jugendschutz- und Ausschankschulung

📅 11/2024 📄

SPRACHEN

Deutsch	● ● ● ○ ○
Englisch	● ● ● ○ ○
Türkisch	● ● ○ ○ ○

AUSZEICHNUNGEN

Steigenberger Azubi-Wettbewerb 2025 - Platz 3

📅 05/2025 📄

Hausinterner Wettbewerb über Tableservice, Getränkeservice und Beschwerdemanagement

STÄRKEN

Stressresistenz im Service-Peak

Sicher im Mittags-Peak mit bis zu 90 Couverts plus Bankett-Vorbereitung am gleichen Tag

Gästeorientierung

Empfehlungsverkauf mit Pro-Kopf-Getränkeumsatz Ø 14 EUR und positivem Gäste-Feedback

Lernwille

IHK-Zwischenprüfung 2,0 plus
Jugendschutzschulung parallel zur Lehre absolviert