

Tabea Stengele-Krais

Auszubildende Fachfrau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (3. Lehrjahr)

✉ tabea.stengele@example.de

☎ +49 40 3318 9265

📍 Hamburg, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/tabeastengele



Profil

Auszubildende Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im 3. Lehrjahr bei den Maritim Hotels Hamburg, dem neuen 3-jährigen Ausbildungsberuf (ab 2022) mit Schwerpunkt Restaurant-, Bankett- und Veranstaltungsgastronomie. IHK-Zwischenprüfung 1,9, sicher in Veranstaltungsablauf, Bankettaufbau nach DIN 32733, Getränke- und Weinkunde-Grundlagen sowie Kassensystem Micros. Station-Rotation über Restaurant, Bankett, Tagungsbetreuung und Service-Leitung als belastbare Übernahmesignale 2026.

Berufserfahrung

Auszubildende Fachfrau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (3. Lehrjahr)

08/2023 - heute

Maritim Hotel Hamburg

Hamburg, Deutschland

Tagungs- und Kongresshotel mit 12 Veranstaltungsräumen, Restaurant und Bankettflächen bis 600 Gäste

- Station-Rotation über Restaurant, Bankett, Tagungsbetreuung und Service-Leitung in 30 Monaten mit Veranstaltungen bis 600 Gäste
- IHK-Zwischenprüfung mit Note 1,9 bestanden plus Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung nach LMIV
- Veranstaltungsablauf für Tagungen und Galas mit bis zu 8 parallelen Räumen mitkoordiniert, 0 dokumentierte Ablauffehler
- Bankettaufbau nach DIN 32733 für Bankettsaal bis 400 Plätze in unter 2 Stunden mitorganisiert
- Azubi-Projekt Veranstaltungskonzept Firmen-Sommerfest 180 Gäste mit Budgetkalkulation und Ablaufplan verantwortet

Praktikantin Veranstaltungsservice

07/2023 - 07/2023

Maritim Hotel Hamburg

Hamburg, Deutschland

4-wöchiges Einstiegspraktikum vor Ausbildungsbeginn

- Mitarbeit im Bankett- und Tagungsservice unter Anleitung der Bankettleitung
- Erste Praxis mit Bankettaufbau nach DIN 32733 und Kassensystem Micros

Projekte

Veranstaltungskonzept Firmen-Sommerfest 2024

05/2024 - 07/2024

Azubi-Projekt mit Budgetkalkulation, Ablaufplan und Servicedisposition für 180 Gäste, Kundenbewertung 4,8/5

Ausbildung

Ausbildung Fachfrau für
Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie
IHK

08/2022 - 06/2025

Berufliche Schule Hotellerie,
Gastronomie und
Lebensmittelhandwerk Hamburg
(BS03)

Hamburg, Deutschland

Fachfrau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (3-
jährige IHK-Ausbildung, ab 2022)
2,0

Abitur

08/2014 - 06/2022

Gymnasium Othmarschen
Hamburg

Hamburg, Deutschland

Allgemeine HochschulreifeGPA: 1,9

Fähigkeiten

Veranstaltungsablauf und -
koordination



Bankettaufbau (DIN 32733)



Tableservice und
Getränkesservice



Weinkunde-Grundlagen



Kassensystem Micros



Allergenkennzeichnung LMIV



HACCP-Hygiene § 43 IfSG



Jugendschutz und Ausschank



Stärken

Veranstaltungsorganisation

Koordination von Tagungen und Galas bis 600 Gäste mit 0 dokumentierten Ablauffehlern

Teamkoordination

Abstimmung zwischen Küche, Service und Technik bei parallelen Veranstaltungen

Stressresistenz

Sicher bei parallelen Veranstaltungen in bis zu 8 Räumen am selben Tag

Zertifikate

IHK-Zwischenprüfung Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Note 1,9

02/2024

Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung nach LMIV

09/2022

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

09/2022

Jugendschutz- und Ausschankschulung

10/2024

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Spanisch	A2

Auszeichnungen

Maritim Azubi-Award 2024 - Bester Veranstaltungsservice

06/2024

Hausinterne Auszeichnung für
Veranstaltungskoordination und
Gästekbetreuung