

Sebastian Mixology-Brammer

Junior-Barkeeper

Junior-Barkeeper mit IHK-Abschluss Restaurantfach (Note 1,7) und 14 Monaten Erfahrung im Reingold Berlin Kreuzberg. 42 IBA-Klassiker und 18 Eigenkreationen frei pourbar. Erste Wettbewerbserfahrung Diageo World Class DACH Vorrunde 2025. Suche Festanstellung in einer Berliner Cocktailbar mit klassischem Repertoire fuer 2026.

✉ sebastian.brammer@example.de
☎ +49 30 4422 1187
📍 Berlin, Deutschland
🌐 [linkedin.com/in/sebastian-brammer](https://www.linkedin.com/in/sebastian-brammer)
📄

Berufserfahrung

Junior-Barkeeperin

Reingold Berlin Kreuzberg • Berlin, Deutschland • 07/2024 - heute
Cocktailbar mit Listung Mixology Bar Awards Top 50 Berlin und 95 Sitzplaetzen

- Selbststaendige Schichtleitung Abend Mo-Mi mit Umsatz EUR 1.840 pro Schicht im Durchschnitt
- Free-Pour-Pruefung mit Toleranz unter 3 ml bestanden im Sommer 2025, alle 28 Klassiker
- Beitrag von 5 Eigenrezepten zur Quartalskarte Q1 2025, eines davon Top-3-Verkaeufser
- Diageo World Class DACH Vorrunde 2025 mit Hot-Box-Cocktail Mezcal-Tonka erreicht
- Schulung von 2 Restaurantfach-Azubis in IBA-Klassikern und Free-Pour-Technik

Commis de Bar

Bryk Bar Berlin • Berlin, Deutschland • 07/2023 - 06/2024

Klassische Cocktailbar mit Listung Mixology Top 50 Berlin nach Uebernahme

- Mise-en-place und Backbar fuer 65 Sitzplaetze inklusive 18 hausgemachter Cordials und Tinkturen
- 60 Cocktails pro Abendschicht, kontinuierliche Verschnellerung Ticket-Time von 3:40 auf 2:50
- Vertretung des Bar-Chef an 14 Schichten 2024 ohne Reklamation

Projekte

Eigenkreatiions-Block Reingold Berlin

- 01/2025 - 04/2025

5 Eigenrezepte auf die Quartalskarte uebernommen, davon 1 Top-3-Verkaeufser mit 240 Glaesern pro Monat

Zertifikate

BarConvent Berlin BCB Academy Diploma Cocktailtechnik

- 03/2025

Diageo World Class DACH Vorrunden-Teilnehmer

- 06/2024

IHK-Abschluss Restaurantfach Note 1,7

- 06/2023

Ausbildung

Ausbildung

Restaurantfachfrau IHK (3J)

Berufsschule fuer Hotel- und Gaststaettenberufe Berlin Mitte

Berlin, Deutschland

09/2020 - 06/2023

Restaurantfach mit Bar-Schwerpunkt

GPA: 1,7

Fähigkeiten

IBA Klassiker & Twists,

Boston-Shaker / Tin-Tin / Mixing Glass

,
Free-Pour 3 ml Toleranz,
Bar-Mise-en-Place & Backbar,
POS Lightspeed & OpenTable,
Aperitivo, Vermouth, Bitter,
Bier-Sommelier-Grundlagen,
Englisch im Gastservice

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, C1

Spanisch, B1

Stärken

Schnelligkeit

Average Ticket-Time 2 Min 40 Sek in der Hochphase (Reingold Berlin Logfile Quartal 4 2024)

Gastorientierung

Stammgaeste-Rate Reingold-Quartalsmessung 38 % auf der eigenen Schicht

Kollegialitaet

Mentor fuer 2 Azubi-Restaurantfach im 1. Lehrjahr, woechentliche Free-Pour-Drills