

Sina Hellmann-Pohl

Auszubildende Restaurantfachfrau IHK (3. Lehrjahr)

✉ sina.hellmann@example.de ☎ +49 89 1287 4360 📍 München, Deutschland 🌐 [linkedin.com/in/sinahellmann](#) 📄

PROFIL

Auszubildende Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr beim Hotel Bayerischer Hof München (5 Sterne Superior) mit IHK-Zwischenprüfung 1,7 (praktisch) und 2,0 (theoretisch). Station-Rotation über 6 F&B-Outlets, sicher in Tableservice über den linken Arm, Flambieren am Gueridon und Allergen-Verordnung 2014. WSET Level 1 in Wines mit Distinction und Hospitanz im Restaurant Atelier München (3 Michelin Sterne) als Differenzierungssignal für die Übernahme 2026.

BERUFSERFAHRUNG

Auszubildende Restaurantfachfrau IHK (3. Lehrjahr) 08/2023 - heute
Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

5-Sterne-Superior-Hotel mit 6 F&B-Outlets und Restaurant Atelier (3 Michelin Sterne)

- Station-Rotation über 6 F&B-Outlets in 24 Monaten: Frühstück, Bankett, Garden Restaurant, Trader Vic's Bar, Falk's Bar und Hospitanz im Atelier München (3 Michelin Sterne)
- Tableservice für bis zu 240 Frühstücks-Couverts und 120 À-la-carte-Couverts pro Service-Tag sicher beherrscht
- IHK-Zwischenprüfung 1,7 (praktisch) und 2,0 (theoretisch) im Februar 2025 bestanden plus Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014
- Wein-Verkostungs-Praktikum mit Sommelier-Team über 18 Monate mit WSET Level 1 Distinction Abschluss
- Azubi-Projekt zum regionalen Frühstücksbuffet mit 12 Bio-Lieferanten und 18% Abfallreduktion im 2. Lehrjahr verantwortet

Praktikantin Service 07/2023 - 07/2023
Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

4-wöchiges Vorbereitungs-Praktikum vor Ausbildungsbeginn

- Mitarbeit im Frühstücks- und Bankett-Service unter Anleitung des Maître d'Hôtel
- Erste Praxis mit Micros-Symphony POS und Oracle Opera PMS

AUSBILDUNG

Ausbildung Restaurantfachfrau IHK 08/2023 - 06/2026
Städtische Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe München München, Deutschland
Restaurantfachfrau (3-jährige IHK-Berufsausbildung) 1,8

Abitur 08/2014 - 06/2023
Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium München München, Deutschland
Allgemeine Hochschulreife GPA: 1,9

FÄHIGKEITEN

- Tableservice über den linken Arm
- Micros-Symphony POS
- Oracle Opera PMS Grundkenntnisse
- Bankett- und Bufett-Aufbau (DIN 32733)
- Frühstücksservice à la carte
- Wein-Service Grundlagen (WSET Level 1)
- Allergen- und Diäten-Beratung
- HACCP-Hygieneschulung § 43 IfSG

PROJEKTE

Regionales Frühstücksbuffet 2025 01/2025 - 04/2025

Azubi-Projekt mit 12 Bio-Lieferanten aus dem Münchner Umland, 18% Abfallreduktion und Pre-Tasting-Feedback von 86% positiv durch Stammgäste

ZERTIFIKATE

IHK-Zwischenprüfung Restaurantfachfrau Note 1,7 (praktisch) / 2,0 (theoretisch) 02/2025

Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014 09/2023

Hygieneschulung nach § 43 IfSG 09/2023

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Französisch	A2

AUSZEICHNUNGEN

Bayerischer Hof Azubi-Wettbewerb 2025 - Platz 2 05/2025

Hausinterner Wettbewerb über Tableservice, Wein-Service und Beschwerdemanagement

STÄRKEN

Stressresistenz im Peak-Service

Sicher im Frühstücks-Peak mit bis zu 240 Couverts in 90 Minuten plus Bankett-Vorbereitung am gleichen Tag

Lernwille und Detailblick

IHK-Zwischenprüfung 1,7 plus WSET Level 1 Distinction parallel zur Lehre absolviert

Mehrsprachigkeit am Gast

Deutsch (Mutter), Englisch B2 und Französisch A2 - sicher in internationaler Stammgast-Klientel des Bayerischen Hofes