

Magdalena Verkostung- Reichmann

Auszubildende Restaurantfachfrau IHK (Sommelier-Track)

✉ magdalena.reichmann@example.de • 📞 +49 69 1234 5678 • 📍 Frankfurt, Deutschland
🌐 • 🌐 linkedin.com/in/magdalena-reichmann • 📧

Profil

Auszubildende Restaurantfachfrau im 2. Lehrjahr im Steigenberger Frankfurter Hof mit Sommelier-Spezialisierungs-Track ueber die Hotelfachschule Heidelberg. Erste Stage im Restaurant Tantris Muenchen (2 Michelin-Sterne) bei Hans Haas absolviert und WSET Level 2 in Wines mit Distinction abgeschlossen. Aktive Teilnahme am DSV-Junior-Wettbewerb 2025 (Platz 4 in der Suedwest-Region).

Berufserfahrung

09/2024 - heute

Frankfurt, Deutschland

Auszubildende Restaurantfachfrau (Sommelier-Track)

Steigenberger Frankfurter Hof - Restaurant Francais

Ausbildung im A-la-Carte-Restaurant und im Wein-Salon des Hauses mit 2.400 Etiketten Cellar

- Vorbereitung und Mise-en-Place fuer Wein-Service mit 6 Riedel-Glas-Familien pro Service-Block
- Mitarbeit an der Wein-Karten-Pflege in KORONA, Pflege von 240 Positionen pro Quartal
- Decanting und Karaffierung von durchschnittlich 14 Flaschen Bordeaux- und Burgund-Premiere pro Service-Schicht
- Begleitung von 12 Glasweinkarten-Wechseln pro Jahr unter Anleitung des Chef-Sommeliers
- Eigenstaendige Wein-Empfehlungen an Tischen ab 4. Lehrhalbjahr fuer Mittagsservice (durchschnittlich 24 Covers)

02/2025 - 04/2025

Muenchen, Deutschland

Stagiaire Wein-Service

Restaurant Tantris Muenchen (2 Michelin-Sterne, Hans Haas)

12-Wochen-Stage im Wein-Team des Tantris-Restaurants

- Schulung in Burgund-, Bordeaux- und Loire-Schwerpunkten ueber 6 Verkostungs-Module
- Aufbau einer parallelen Glasweinkarte mit 28 Positionen aus dem Tantris-Cellar
- Wein-Service an 320 Covers pro Woche, davon 60% Menue-Pairing
- Verfassen von 14 Tasting-Sheets nach WSET-Systematik fuer das interne Curriculum

Ausbildung

- 09/2024 - heute
Heidelberg / Frankfurt, Deutschland
Ausbildung Restaurantfachfrau IHK
Hotelfachschule Heidelberg + Steigenberger Frankfurter Hof
Restaurantfachfrau IHK (Schwerpunkt Wein) • 1,7
- 09/2020 - 07/2024
Wiesbaden, Deutschland
Abitur
Friedrich-List-Schule Wiesbaden
Wirtschaftsgymnasium • GPA: 1,5

Fähigkeiten

- Wein-Service Grundlagen
- Riedel-Glas-Set
- Decanting-Technik
- Wein-Karten-Aufbau (IHK-Curriculum)
- Restaurant POS Lightspeed
- OpenTable / Resmio
- Wein-Inventur KORONA
- Verkostungs-Notizen (WSET-Methode)

Projekte

- 05/2025 - 09/2025
Riesling-Vertikal-Verkostung 1998-2024
Eigenstaendig kuratierte Vertikal-Verkostung von 18 Rieslingen aus dem Rheingau fuer das Steigenberger-Sommelier-Team, schriftliche Tasting-Sheets nach WSET-Systematik
- 02/2025 - 04/2025
Wein-Aushilfe Stage Restaurant Tantris Muenchen
12-Wochen-Stage bei Hans Haas (2 Michelin-Sterne), Aufbau einer parallelen Glasweinkarte mit 28 Positionen aus dem Tantris-Cellar

Zertifikate

- 11/2025
WSET Level 2 Award in Wines (Distinction)
- 06/2025
DSV Junior Sommelier Wettbewerb Suedwest - Platz 4
- 03/2025
Riedel Glas-Akademie Zertifikat (Vinum + Sommelier-Serie)

Sprachen

- Deutsch
Muttersprache
- Englisch
B2
- Franzoesisch
A2

Detailgenauigkeit am Tisch

Prüfe Glas-Sauberkeit, Korken-Integrität und Wein-Temperatur konsequent vor jedem Service nach Tantris-Standard

Lernhunger

Belege parallel zur Lehre WSET-Module und absolviere 2 unbezahlte Stages pro Jahr in Stern-Restaurants

Service-Ruhe

Bleibe in Stosszeiten mit 90+ Covers ruhig und arbeite die Wein-Order priorisiert nach Tisch und Gang ab