

CHRISTINA FERNANDEZ

PERSÖNLICHE DATEN

Name

Christina Fernandez

Adresse

Zossener Straße
10961 Berlin

Telefonnummer

00497854738

E-Mail

beispiel@cvmaker.de

INTERESSEN

- Biologisch & nachhaltig kochen
- Weindegustation
- Backen
- Kuchendekoration

Oberkellnerin mit über 15 Jahren Erfahrung in verschiedenen Bereichen des Gastgewerbes. Ich bin begeisterungsfähig, serviceorientiert und freundlich mit einem Auge für Details. Als tatkräftige Teamplayerin und Führungspersönlichkeit, die auch in Spitzenzeiten motiviert und proaktiv bleibt, möchte ich im Gastgewerbe, insbesondere in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Karriere machen.

ARBEITSERFAHRUNG

Oberkellnerin

Aug 2016 - Aktuell

Five Rivers Restaurant, Berlin

Ich wurde zunächst als Kellnerin in diesem geschäftigen internationalen Restaurant eingestellt und zur Oberkellnerin im Jahr 2019 befördert. Derzeit bin ich verantwortlich für den Speisen- und Getränkeservice im Speisesaal. Ein Team von 12 Kellnern ist mir unterstellt, und ich kümmere mich um das Kundenerlebnis für alle Gäste.

Zu meinen Aufgaben gehören:

Management:

- Überprüfung der Anwesenheit des gesamten Servicepersonals vor Beginn des Dienstes.
- Unverzügliche Bereitstellung von Ersatzpersonal im Falle von Abwesenheit.
- Überprüfung, ob alle Kellner/innen Uniformen tragen und für den Service gut gekleidet sind.
- Einweisung des Servicepersonals und Zuweisung der Tische.
- Rückbestätigung von Speisen, die nicht auf der Speisekarte stehen mit dem Servicepersonal nach Anweisung des Küchenchefs.
- Koordinierung aller Serviceabläufe im Gastraum und Sicherstellung, dass der Tischservice gut verwaltet wird.
- Sicherstellen, dass während des gesamten Services sauberes Besteck, Geschirr und Gläser zur Verfügung stehen.
- Unterstützung bei Fragen und anspruchsvollen Gästen, um rasche und zufriedenstellende Lösungen zu finden.
- Sicherstellen, dass die Gesundheits-, Hygiene- und Sicherheitsstandards jederzeit eingehalten werden.
- Teilnahme an wöchentlichen Schulungen mit dem Küchenchef, Barista und Sommelier.
- Erstellen und Verteilen des wöchentlichen Schichtplans für das Servicepersonal.
- Schulung von neuem und bestehendem Servicepersonal.
- Beratung der Restaurantleitung bei Engpässen im Serviceprozess und Vorschlagen von Lösungen.
- Abgleich von Rechnungen und Zahlungen mit dem Restaurantleiter und dem Kassierer.
- Unterstützung des Restaurantleiters bei administrativen Aufgaben nach Bedarf.

Kundenbetreuung:

- Kontinuierliche Überprüfung der Verfügbarkeit von Sitzplätzen, um unnötige Verzögerungen zu vermeiden.
- Kurzfristige Organisation von Sitzplätzen, Gedecken und Personal für große Tischreservierungen.
- Begrüßung der Gäste bei ihrer Ankunft und Begleitung zu ihrem Tisch.
- Bereitstellen von Speisekarten und Entgegennahme von Getränkebestellungen.
- Weiterleitung der Getränkebestellungen an das dem Tisch zugewiesene Servicepersonal.
- Beantwortung von Fragen zum Menü und Zutaten.
- Beratung über den Ersatz von Zutaten nach Rücksprache mit den Köchen.
- Empfehlung von Tagesgerichten, die nicht auf der Speisekarte stehen, nach Anweisung des Küchenchefs.
- Genaue Aufnahme von Essensbestellungen und Weiterleitung an das Küchenpersonal, wenn der Service beschäftigt ist.
- Benachrichtigung des zugewiesenen Personals, dass die Essensbestellungen aufgenommen wurden.
- Prüfen, ob die Gäste mit ihren Mahlzeiten zufrieden waren.
- Weiterleitung von Beschwerden an die Bar oder die Küche, um eine schnelle Lösung zu finden.
- Weiterverfolgung von Beschwerden, um sicherzustellen, dass die Gäste zufrieden sind.
- Prüfen von Rechnungen bevor sie an den Gast weitergegeben werden.
- Verabschiedung der Gäste an der Tür beim Verlassen des Lokals.
- Sicherstellen, dass die Tische vor der nächsten Mahlzeit abgeräumt und gereinigt wurden.

Kellnerin

Jan 2013 - Jun 2016

Steakhouse ASADOR, Berlin

Als Mitglied des Kellnerteams in einem gut besuchten Steakhouse waren meine Aufgaben:

- Begrüßung der Gäste bei ihrer Ankunft und Begleitung zu ihrem Tisch.
- Bereitstellen von Speisekarten und Entgegennahme von Getränkebestellungen.
- Beantworten von Fragen zum Menü und Zutaten.
- Beratung über den Austausch von Zutaten nach Rücksprache mit den Köchen.
- Empfehlung von Tagesgerichten außerhalb des Menüs auf Anraten des Küchenchefs.
- Beratung zur Weinauswahl nach Anweisung des Sommeliers.
- genaue Aufnahme von Bestellungen und Weiterleitung an das Küchenpersonal.
- Pünktliches Servieren der bestellten Getränke und Speisen.
- Prüfen, ob die Gäste mit ihren Mahlzeiten zufrieden waren.
- Weiterleitung von Beschwerden an die Bar oder die Küche zur raschen Behebung.
- Weiterverfolgung von Beschwerden, um sicherzustellen, dass die Gäste zufrieden sind.
- Management des Fortschritts an allen zugewiesenen Tischen, um Verzögerungen beim Service zu vermeiden.
- Kontrolle der Rechnungen, bevor sie an die Gäste ausgegeben werden.
- Bearbeitung von Anfragen und Entgegennahme von Zahlungen.
- Verabschiedung der Gäste an der Tür, beim Verlassen des Lokals.
- Sicherstellen, dass die Tische vor der nächsten Bestuhlung abgeräumt und gereinigt wurden.
- Einhaltung von Gesundheits-, Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- Teilnahme an wöchentlichen Schulungen mit dem Chefkoch zu Speisekarten-Updates.
- Teilnahme an Schulungen mit dem Barista und dem Sommelier zu Kaffeesorten und ggf. Aktualisierungen der Weinkarte.

Kellnerin
Zille-Destille, Berlin

Mär 2009 - Dez 2012

Als Teil des Kellnerteams in einem belebten Restaurant, das Kneipengerichte serviert.

Kellnerin
ETNICO STREET FOOD, Berlin

Sep 2006 - Feb 2009

Kellnerin in einem stark frequentierten Fast-Food-Restaurant mit hohem Tischwechsel.

BILDUNG UND QUALIFIKATIONEN

Hauptschulabschluss
Thomas-Morus-Oberschule, Berlin

Aug 2006

REFERENZEN

Referenzen auf Anfrage verfügbar.

KOMPETENZEN

Kundenbetreuung	● ● ● ● ●
Liebe zum Detail	● ● ● ● ●
Selbstbeherrschung	● ● ● ● ●
Geduld	● ● ● ● ●
POS-Software	● ● ● ● ●
Personalmanagement	● ● ● ● ●
Abrechnung und Zahlungen	● ● ● ● ●