

Bankettmanager*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Bankettmanager*innen sind für Organisation und Ablauf sämtlicher Veranstaltungen (z. B. Unternehmensmessen, Bankette, Bälle, Seminare) innerhalb oder im so genannten Catering (z. B. Buffets für PR-Veranstaltungen) auch außerhalb eines großen Hotels oder Restaurantbetriebes zuständig. Sie erstellen die Angebote, indem sie u. a. Kostenvoranschläge für die Interessent*innen ausarbeiten und den Ablauf der Veranstaltung festlegen. Bankettmanager*innen bieten eine Auswahl an Menüfolgen und Getränkezusammenstellungen bzw. Buffets an, die sie mit Küche und Service koordinieren. Außerdem sorgen sie dafür, dass die Räume entsprechend den Wünschen der Kund*innen ausgestattet (u. a. auch mit technischen Einrichtungen, wie z. B. Mikrofonen, Zusatzbeleuchtung und Beamer) und dekoriert werden.

Sie managen den reibungslosen Ablauf während und nach einer Veranstaltung und stehen jederzeit als Anlaufstelle für die Auftraggeber*innen zur Verfügung. Bankettmanager*innen sind im Team mit Kolleg*innen aus unterschiedlichen Bereichen des Gastgewerbes (Management, Empfang, Küche, Service etc.) tätig.

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Bankettmanager*in erfolgt "on the job" im jeweiligen Betrieb und durch Weiterbildungskurse. Einen guten Einstieg in diesen Beruf bieten Lehrberufe im Hotel- und Gastgewerbe (z. B. Koch/Köchin, Restaurantfachmann*frau, Gastronomiefachmann*frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent*in) oder schulische Ausbildungen an Tourismusschulen.