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. Mikrophonen, Zusatzbeleuchtung und Beamer) und dekoriert werden.

Bankettmanager*innen managen den reibungslosen Ablauf während und nach einer Veranstaltung und stehen jederzeit als Anlaufstelle für die Auftraggeber*innen zur Verfügung. Sie 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.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft