

BankettmanagerIn

BERUFSBESCHREIBUNG

BankettmanagerInnen 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 InteressentInnen ausarbeiten und den Ablauf der Veranstaltung festlegen. BankettmanagerInnen 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 KundInnen 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 AuftraggeberInnen zur Verfügung. BankettmanagerInnen sind im Team mit KollegInnen aus unterschiedlichen Bereichen des Gastgewerbes (Management, Empfang, Küche, Service etc.) tätig.

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur BankettmanagerIn 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 GastgewerbeassistentIn) oder schulische Ausbildungen an Tourismusschulen.