

# Noel Eichenberger

RESTAURANTFACHMANN



## ERFAHRUNG

**Chef de Rang**, Restaurant Kronenhalle, Zürich *Jan. 2024 – Gegenwart*  
Eigenverantwortliche Betreuung eines Servicebereichs mit 28 Plätzen in einem der bekanntesten Restaurants der Schweiz.

- Service für durchschnittlich **75 Gedecke** pro Abendschicht
- Weinberatung aus einer Karte mit **über 400 Positionen** - persönlicher Weinumsatz um **18 %** gesteigert
- Anleitung von **2 Commis de Rang** und 1 Lehrling
- Flambier- und Tranchierservice am Tisch für Spezialitäten wie Crêpes Suzette und Chateaubriand

**Commis de Rang**, The Dolder Grand, Zürich *Aug. 2022 – Dez. 2023*  
Servicemitarbeiter im Fine-Dining-Restaurant "The Restaurant" (2 Michelin-Sterne) und im Bankettbereich.

- Mise en place und Service für Bankettveranstaltungen mit **bis zu 220 Gästen**
- Betreuung internationaler Gäste in **Deutsch, Englisch und Französisch**
- Unterstützung bei **3 Weindegustationen** pro Quartal mit bis zu 40 Teilnehmern

**Lehrling Restaurantfachmann**, Hotel Baur au Lac, Zürich *Aug. 2019 – Juli 2022*

Dreijährige Berufslehre in einem der traditionsreichsten 5-Sterne-Hotels der Schweiz.

- EFZ-Abschluss mit Note **5,4** (Skala 1-6)
- Rotation durch Restaurant, Bar, Roomservice und Bankett

## ZERTIFIZIERUNGEN

**EFZ Restaurantfachmann**, Kanton Zürich, Bildungsdirektion *Juli 2022*

**WSET Level 2 Award in Wines**, Wine & Spirit Education Trust *Nov. 2023*

## PROJEKTE

**Weinkarten-Neugestaltung - Kronenhalle** *Juni 2024 – Sept. 2024*

Mitarbeit an der Überarbeitung der Weinkarte gemeinsam mit dem Sommelier-Team.

- Verkostung und Bewertung von **65 neuen Positionen**
- Einführung von **12 offenen Weinen** als glasweise Empfehlung
- Weinumsatz im Bereich offene Weine um **24 %** gesteigert

## AUSSERSCHULISCHE AKTIVITÄTEN

**Teilnehmer - SwissSkills Restauration 2022** *Sept. 2022 – Sept. 2022*

Vertretung des Kantons Zürich bei den Schweizer Berufsmeisterschaften in Bern. Erreicht: Top 10 in der Kategorie Restaurantfachmann.

## PROFIL

Restaurantfachmann mit dreijähriger Erfahrung im gehobenen à-la-carte-Service und Bankettbetrieb in Zürich. Fundierte Weinkenntnis und routiniert in der Beratung internationaler Gäste. Belastbar im Schichtdienst mit bis zu 90 Gedecken pro Abend. Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) Restaurantfachmann.

## BILDUNG

**Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) in Restaurantfachmann EFZ**

Berufsbildungszentrum Zürich, Zürich  
*Aug. 2019 – Juli 2022*

## FÄHIGKEITEN

- Fine-Dining-Service & Etikette
- Weinberatung & Sommelier-Grundlagen
- Flambieren & Tranchieren am Tisch
- Bankettservice & Eventbetreuung
- Kassensysteme (Micros, Lightspeed)
- Beschwerdemanagement
- Mise en place & Tischgestaltung
- Teamkoordination im Service
- HACCP & Hygienestandards
- Mehrsprachige Gästeberatung

## SPRACHEN

- Deutsch (Muttersprache)
- Englisch (fließend - C1)
- Französisch (gute Kenntnisse - B2)

## REFERENZEN

**Marcel Grünwald**

Maitre d'Hôtel, Restaurant Kronenhalle,  
m.gruenwald@kronenhalle.ch, +41 44 262 99 10

**Isabelle Roth**

F&B Managerin, The Dolder Grand,  
i.roth@thedoldergrand.com, +41 44 456 60 15

## KONTAKT

Zürich, Schweiz  
n.eichenberger@bluewin.ch  
+41 78 412 63 89  
linkedin.com/in/noeichenberger