

## KANDIDATENEXPOSÉ

Restaurant Supervisor / Servicekraft Hotellerie & Gastronomie | Kürzel: RFA-M-20 | Alter: 20 Jahre |  
Herkunft: Georgien | Status: Mehrjährige Service-Praxis (Hotellerie & Gastronomie)

### 1. KERNKOMPETENZEN

<b>Mehrjährige Service-Praxis</b> Über zwei Jahre durchgehende Berufstätigkeit im Restaurant- und Hotelservice — Luxushotellerie, internationale Gastronomie, Resort- und Bar-Betrieb.	<b>Aufstieg in die operative Führung</b> Werdegang vom Waiter über Head Waiter bis Restaurant Supervisor mit Schichtleitung, Aufgabenverteilung und Personalkoordination im Service-Team.
<b>Internationale 5-Sterne-Standards</b> Service-Erfahrung in einem Marriott Luxury Collection Hotel sowie in italienischer Gastronomie und georgischer Küche — direkt übertragbar auf gehobene deutsche Hotellerie.	<b>Fach- und Sprachprofil</b> Mise en place, Wein- und Cocktailservice, Barista-Tätigkeit, In-Room Dining. Russisch C1–C2, Englisch B1–B2 — internationaler Gastservice.

### 2. BERUFSPRAXIS IM GASTGEWERBE

<b>Januar 2024 – heute</b> (rund 2 Jahre 4 Monate durchgehende Praxis im Service)
Qualifizierungspfad: Berufliche Qualifizierung über praktische Tätigkeit in fünf Gastronomie- und Hotelbetrieben
Tätigkeitsfelder: Restaurantservice, In-Room Dining (5-Sterne-Hotellerie), Resort- und Beach-Bar-Service
Aktuelle Position: Restaurant Supervisor (seit Februar 2026) mit Schichtverantwortung und Teamkoordination
Spezialisierungen: Italienische Gastronomie, georgische Küche, internationale Hotellerie, Wein- und Cocktailservice
<b>Tätigkeitsschwerpunkte über die Stationen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vollständiger Tischservice nach internationalen Hotelstandards (Welcome, Beratung, Service, Verabschiedung)</li><li>– Mise en place, Vorbereitung der Service-Stationen, Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung im Gastraum</li><li>– Wein- und Getränkeservice (Wein, Spirituosen, Kaffee, Cocktails) inklusive Beratung und Empfehlung</li><li>– Barista-Tätigkeit — Espresso-Zubereitung und Milchgetränke</li><li>– In-Room Dining: Bestellannahme, Tablettvorbereitung nach Hotelstandard, Service auf das Zimmer, Koordination mit der Küche</li><li>– Operative Schichtleitung: Aufgabenverteilung im Service-Team, Kommunikationskoordination Service ↔ Küche</li><li>– Beschwerde- und Beanstandungsmanagement, lösungsorientierte Gästekommunikation in stressigen Servicephasen</li></ul>
<b>Hinweis zur Qualifikation:</b> Es liegt kein deutscher Berufsabschluss (Restaurantfachmann/-frau IHK) vor. Die fachliche Qualifikation wurde durch durchgehende Praxis in unterschiedlichen Service-Umfeldern erworben. Eine berufsbegleitende Qualifizierung (Externenprüfung Restaurantfachmann IHK oder Anpassungslehrgang) kann über GlobaStaff UG koordiniert werden — kein administrativer Aufwand für den Arbeitgeber.

### 3. DETAILLIERTE BERUFSSSTATIONEN

02.2026 – heute      Restaurant Supervisor | Restaurant Mint, Tbilisi (Georgien)

#### GLOBASTAFF UG

Salierring 20–24, 50677 Köln | Tel: +49 221 9602 9413 | +49 152 5913 6626  
info@globastaff.de | mbf@globastaff.de | www.globastaff.de

Schichtleitung des Service-Teams, Aufgabenverteilung an Waiter, Mise en place, Vorbereitung des Gastraums vor Service. Gästebetreuung, Beratung zu Speisen, Weinen und Getränken. Beschwerdemanagement und lösungsorientierte Gästekommunikation. Sicherstellung von Servicequalität, Sauberkeit und reibungslosem Ablauf.

**02.2026 – 04.2026**      **Waiter | Rtveli Restaurant, Tbilisi (Georgien)**  
Tischservice in georgischer Gastronomie. Welcome und Menüpräsentation, Service von Speisen, Wein, Spirituosen, Kaffee und alkoholfreien Getränken. Vorbereitung von Tischen und Servicebereichen, Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung im Gasträum.

**01.2025 – 02.2026**      **Head Waiter | Syrovarnya Tbilisi (italienische Gastronomie)**  
Aufstieg vom Waiter zum Head Waiter. Service in italienischer Küchentradition, Wein- und Cocktailservice, Mise en place und Organisation der Service-Stationen. Koordination der Kommunikation im Service-Team in Stoßzeiten, Gästebetreuung und Beanstandungsmanagement.

**11.2024 – 07.2025**      **In-Room Dining Waiter | Paragraph Freedom Square — A Luxury Collection Hotel (Marriott), Tbilisi**  
In-Room Dining nach internationalen 5-Sterne-Hotelstandards. Bestellannahme, Tablett- und Servicevorbereitung gemäß Hotelstandard, pünktliche Auslieferung und Servicepräsentation auf dem Zimmer. Enge Abstimmung mit Küche und Service-Teams zur reibungslosen Bestellabwicklung.

**01.2024 – 09.2024**      **Waiter | Dreamland Oasis Chakvi (Resort), Chakvi (Georgien)**  
Service in einer Resortanlage mit mehreren Hospitality-Bereichen: Open Buffet, Sky Lounge, Beach Bar und georgisches Restaurant. Vorbereitung von Tischen, Service-Stationen und Speisebereichen. Service in Saison-Hochbetrieb mit hohem Gästeaufkommen.

#### 4. SCHULISCHE & AKADEMISCHE AUSBILDUNG

**August 2025 – heute**      Bachelor of Laws (laufend) — Ilia State University, Tbilisi (Georgien)  
Studienrichtung Rechtswissenschaft, EQR-Niveau 6 (in Erreichung); Studium berufsbegleitend zur Service-Tätigkeit.

**bis 2024**      Allgemeine Hochschulreife (georgisches Schulsystem) —  
Hochschulzugangsberechtigung erworben (Voraussetzung für Studienzulassung 2025).

#### 5. ZERTIFIKATE & NACHWEISE

- Studienbescheinigung Bachelor of Laws — Ilia State University Tbilisi (laufend seit August 2025)
- Arbeitsreferenzen aus fünf Service-Beschäftigungen 2024 – 2026 (über GlobaStaff UG verfügbar)
- Polizeiliches Führungszeugnis Georgien — Anforderung über GlobaStaff UG koordiniert

#### 6. SPRACHKENNTNISSE

<b>Georgisch</b>	Muttersprache
<b>Russisch</b>	C1 (Verstehen C2 / Sprechen C1 / Schreiben B2)
<b>Englisch</b>	B1 – B2 (Verstehen B1 / Sprechen B2 / Schreiben B1)
<b>Deutsch</b>	Nicht im Lebenslauf nachgewiesen — Sprachqualifizierung auf das für das Visumsverfahren erforderliche Niveau (A2 / B1) wird über akkreditierte Sprachschulpartner durch GlobaStaff UG vollständig koordiniert.

#### 7. QUALIFIKATIONEN

### GLOBASTAFF UG

**Fachliche Spezialisierung:** Wein- und Getränkeservice, Barista-Tätigkeit, In-Room Dining, internationale Servicestandards (Marriott Luxury Collection)

**EDV-Kenntnisse:** Microsoft Office (Word, Excel), Google Workspace (Gmail, Drive)

**Soft Skills:** Teamführung, Kommunikation, Zeitmanagement, Beschwerdemanagement, Belastbarkeit im Schichtbetrieb

**Führerschein:** Im Lebenslauf nicht angegeben

## 8. VERFÜGBARKEIT & EINSATZBEREITSCHAFT

**Sofort verfügbar nach Absprache | Bundesweite Umzugsbereitschaft | Alle Einsatzorte und Schichtmodelle möglich**

Aufenthaltsstatus: Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis für Deutschland wird im Rahmen eines beschleunigten Verfahrens beantragt nach Bestätigung der Vermittlung des Profils durch GlobaStaff UG.

Sprachqualifizierung: Erwerb des für das Visumsverfahren erforderlichen Deutschniveaus (A2 / B1) wird über akkreditierte Sprachschulpartner durch GlobaStaff UG vollständig koordiniert — kein administrativer Aufwand für den Arbeitgeber.

## 9. VORTEILE FÜR DEN ARBEITGEBER

- ✓ Über zwei Jahre durchgehende Service-Praxis in fünf unterschiedlichen Gastronomie- und Hotelumfeldern (Marriott Luxury Collection Hotel, italienische Gastronomie, georgische Küche, Resort und Beach Bar) — sofortige operative Einsatzfähigkeit ohne Anlernzeit.
- ✓ Aufstieg innerhalb von zwei Jahren vom Waiter über Head Waiter zum Restaurant Supervisor — nachgewiesene Lernkurve und frühe Übernahme von Schicht- und Personalverantwortung.
- ✓ Erfahrung mit internationalen 5-Sterne-Servicestandards (Marriott Luxury Collection) — direkt übertragbar auf gehobene deutsche Hotellerie und Restauration.
- ✓ Mehrsprachiges Profil (Russisch C1 – C2, Englisch B1 – B2) — Servicefähigkeit für internationales Gästepublikum, insbesondere russischsprachige Märkte.
- ✓ Sprachqualifizierung Deutsch (A2 / B1 für Visumsverfahren), die optionale berufsbegleitende IHK-Qualifizierung sowie das beschleunigte Visumsverfahren werden vollständig durch GlobaStaff UG koordiniert — kein Aufwand für den Arbeitgeber.