

unter null eins

Wir suchen dich!

Sommelier (m/w/d)

Über uns:

Seit 2015 steht das Gourmet-Restaurant **einsunternull** in Berlin-Mitte für kreative und produktfokussierte Küche sowie erlesene, handwerklich hergestellte Weine aus aller Welt. Bereits im ersten Jahr nach der Eröffnung erhielten wir unseren ersten Michelin-Stern. Unser Team rund um Küchenchef Silvio Pfeufer hat sich gefunden, um gemeinsam einen ambitionierten Weg zu gehen.

Der Service in unserem Fine Dining Restaurant zeichnet sich durch die perfekte Mischung aus Eleganz und lässiger Attitüde aus, die wir dem Gast auf charmante Weise vermitteln wollen. In unserem Serviceteam findest du einen Arbeitsplatz, bei dem du jeden Tag an der Seite eines jungen und motivierten Teams an neuen Herausforderungen wachsen kannst.

Über die Stelle:

Wenn du eine offenherzige und zuvorkommende Teamplayer*in auf der Suche nach einer neuen Challenge bist und ein hohes Interesse an Kulinarik, Wein und Getränke aller Arten faszinieren dich, dann bist du bei uns genau richtig.

Du hast schon Erfahrungen im Fine Dining Bereich gesammelt oder den starken Wunsch, in diesem Metier deine ersten Schritte zu gehen? Dann bewirb dich bei uns!

Deine Aufgabe:

- Beratung der Gäste, Verkauf und professioneller Service von Weinen & Getränken
- Begrüßung und Betreuung der Gäste
- Unterstützung des Serviceteams in den täglichen Aufgaben
- Unterstützung der Head Sommelière bei Bestellungen und Lagerhaltung
- Kontrolle der Weintemperatur und Verwendung der Gläser während des Services
- Richtige Lagerung von geöffneten Flaschen, um die Qualität der Getränke zu erhalten
- Enge Zusammenarbeit mit unserer Head Sommelière und dem Küchenchef
- Mitwirkung an der Weinkarte, Weinbegleitung und alkoholfreien Alternativen
- Interne Weinschulungen und Vermittlung von Weinkenntnissen an Kollegen
- Kontrollieren des täglichen *Mise en place*
- Einhaltung der Hygiene und Qualitätsstandards
- Repräsentation des Unternehmens

Dein Profil:

- Idealerweise eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Gastronomie
- Interesse in Sachen Wein und Getränke aller Arten
- Eine strukturierte Arbeitsweise und ein Auge fürs Detail
- Eigenverantwortung
- Hohes Maß an Qualitätsbewusstsein
- Freundliches, gepflegtes und offenes Auftreten
- Ambition, in deinem Beruf voranzukommen und dich sowie unser Restaurant gemeinsam mit uns weiterzuentwickeln
- Gern im Team arbeiten und Freude an dem haben, was du tust
- Sichere Deutschkenntnisse (Englischkenntnisse von Vorteil)

unter null eins

Das bieten wir:

- Regelmäßige Urlaubszeiten
- Ein junges, motiviertes Team mit täglich viel Spaß bei der Arbeit.
- Kreative Umgebung und gute Möglichkeiten zur pers. Weiterentwicklung
- Großzügige interne und externe Weiterbildungen zur Weiterbildung
- Attraktive Arbeitszeiten

Arbeitszeit:

- regelmäßig von Freitag bis Montag (4 Tage)
- Abendschicht
- Feiertagsarbeit mit Guttag
- Wochenendarbeit

Art der Stelle: Vollzeit, Festanstellung

Gehalt: faires Gehalt & Trinkgeldregelung

Personalwohnung: kann auf Wunsch gerne gestellt werden

Home Office: Nein

Auf deine Bewerbung & Kontaktaufnahme freuen wir uns sehr!

Matthias Deutsch
Restaurantleiter des Restaurant *einsunternull*
Hannoversche Straße 1, 10115 Berlin
T +49 (0)30 275 77810
matthias.deutsch@einsunternull.com
www.einsunternull.com