

Sommelier (m/w/d) / Weinberater/in (m/w/d)

Du hast einen großen Faible für Österreich und kennst Dich in der Weinlandschaft Österreichs bereits gut aus oder hast Lust Dein Wissen zu vertiefen? Wünschst Dir einen spannenden, vielseitigen und herausfordernden Job in einer jungen und ambitionierten Umgebung?
Willst Freude bei der Arbeit und hast Bock Deine Gäste mit Deiner Leidenschaft anzustecken?

Wir wollen die Gaudi nicht nur auf dem Teller haben, sondern auch im Glaserl.
Als Österreichisches Gourmet Restaurant mit Wirtshauscharakter liegt unser Wein-Herz im wunderschönen Österreich. Nahbar, glaubwürdig und mit bewussten Schwerpunkt in der Heimat.
Dabei aber auch weltoffen und neugierig allem gegenüber, dass unser kulinarisches Herz höher schlagen lässt.

Deine Aufgaben:

- Du berätst schwerpunktmäßig unsere Gäste bei der Auswahl der begleitenden Weine.
- Du kreierst unsere Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung.
- Begleitest und organisierst Veranstaltungen und Gesellschaften.
- Konfektionierst und planst aktiv unsere Weinkarte.
- Du erledigst zusammen mit dem Team die täglichen Serviceaufgaben.

Du bringst mit:

- Eine große Freude und Passion für Wein, Genuss und Menschen
- Viel Spaß, Freude und Antrieb am glaubwürdigen Beraten unserer Gäste
- Einen Sinn für Warenwirtschaft und Kennzahlen
- Eine relevante Berufserfahrung in der Gastronomie
- Eine Sommelier-Ausbildung (kein Muss aber großartig, falls vorhanden)
- Hands-On-Mentalität und Bock ein junges Unternehmen mit zu gestalten



Du bekommst von uns:

- Elektronische Zeiterfassung und Arbeitszeitkonto
- Volle Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Klar geregelte Arbeitszeiten - 5-Tage Woche, 2 zusammenhängende freie Tage
- Eine gut organisierte Einarbeitung in allen Bereichen
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Abwechslungsreiches Personales
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten