Starte deine Karriere an Bord der Luxusflotte von Hapag-Lloyd Cruises! Bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

JUNIOR SOMMELIER (W/M/D) - EXPEDITIONSKREUZFAHRT

Charterer: Hapag-Lloyd Cruises
Department: Restaurant

FERNWEH? Du liebst das Meer und möchtest unsere Gäste begeistern?

Gehöre zu den Besten! Gehe mit uns auf Weltreise und entdecke spannende Destinationen an Bord der besten Kreuzfahrtschiffe der Welt*: MS EUROPA und MS EUROPA 2. Mit viel Leidenschaft und höchsten Ansprüchen an deine eigene Arbeit nehmen wir dich mit auf die Reise deines Lebens. *lt. Berlitz Cruise Guide

Dein Arbeitgeber sea chefs - auf vielfältiger Mission: ob Hochsee-Kreuzfahrten, Expeditionsreisen, Luxusreisen oder Flusskreuzfahrten. Als erfahrener Partner im Hotel- und Crew-Management internationaler Reedereien bietet sea chefs einzigartige Karrieremöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments!

DEIN JOB

Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- Du unterstützt dabei, die Qualität und den hohen Servicestandard im Beverage-Team sicherzustellen.
- Du bist erster Ansprechpartner für Wein- und Getränkefragen unserer Gäste und gibst individuelle Weinempfehlungen.
- Du förderst den Wissensstand des Teams und unterstützt die Mitarbeitenden bei Themen wie z.B. Weinempfehlungen, Glaswahl und dem fachgerechten Dekantieren.
- Bei Bedarf kannst du auch eigenverantwortlich eine Servicestation in den Restaurants führen.
- Du bist Ansprechpartner für die Gäste bei Anregungen, Wünschen und Feedback rund um den Servicebereich.
- Gemeinsam mit dem Maître d'Hôtel planst und führst du interne Getränkemenü-Schulungen und Trainings durch.
- Du koordinierst gemeinsam mit dem Maître d'Hôtel die Durchführung von Wine Tastings und Degustationsmenüs und begeisterst Gäste für diese Angebote.
- Unter anderem bist du für die Planung & Durchführung, in Absprache mit Maitre d'Hotel, von internen Getränke-Menü Schulungen, Schulungsmaßnahmen zuständig.
- Du erstellst die täglichen Weinempfehlungen für die Restaurants auf Basis des

Speisenangebots und des Lagerbestandes und präsentierst diese in den abendlichen Teammeetings.

- Vertragsdauer deines 1. Vertrages: 5 - 6 Monate (nach individueller Absprache)

WARUM SEA CHEFS?

Das bieten wir dir:

- Die schönsten Ziele der Erde
- Bezahlte An- & Abreise
- Internationales Arbeitsumfeld
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Exklusive Crew-Bereiche
- Gute Aufstiegschancen
- Weiterbildungen & Trainings
- Kranken- und Unfallversicherung
- Kostenfreie Reinigung der Uniform
- Alle Benefits

DEIN KURS & DEINE TALENTE

Das bringst du mit an Bord:

- Qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe oder in der Gastronomie
- Berufserfahrung als Sommelier – idealerweise an Bord eines Kreuzfahrtschiffes
- Umfassende Fachkenntnisse über Weine, Rebsorten und Weinregionen
- Du verfügst über eine sehr gute Allgemeinbildung und überzeugst durch ein sicheres und professionelles Auftreten im Gästekontakt.
- Erfahrung im Beschwerdemanagement
- Sehr gute EDV-Kenntnisse und sicherer Umgang mit Hospitality-Programmen, z.B. Fidelio, MXP, Rescom etc.
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess?
Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.

Bleiben Fragen unbeantwortet? Unser Recruiting-Team ist gerne für dich da:
Kevin Weiss
klw@seachefs.com
+41412895015

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - ungeachtet deines Alters, Geschlechts, deiner Nationalität, ethnischen Herkunft, Religion, Weltanschauung und/oder sexuellen Orientierung. Bitte bewirb dich ausschließlich online.