Werde Teil der Mein Schiff Crew und bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

SOMMELIER (W/M/D) - MEIN SCHIFF FLOTTE

Charterer: TUI Cruises / Mein Schiff
Department: Restaurant

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

Dann starte das Abenteuer deines Lebens und komm an Bord der *Mein Schiff®* Flotte: Die Flotte ist mittlerweile mit neun Schiffen auf den Meeren der Welt unterwegs und steht für zeitgemäßen Premium Urlaub.

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:

- Verantwortlich für die Entwicklung und Verwaltung von Weinservice, -lagerung und -bestellung in allen F&B Outlets
- Pflege und Mitgestaltung der Wein- und Champagnerkarte
- Erstellen von Weinempfehlungen für die Menüs in allen F&B Outlets sowie Briefing der Wine Stewards
- Durchführung und Moderation aller Weinverkostungen an Bord
- Verkaufsfördernde Maßnahmen zur Erreichung der Verkaufsziele der F&B Outlets
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 5 - 6 Monate, anschließende Folgeverträge möglich
- Dein Einstieg erfolgt auf Basis deiner Verfügbarkeit in Zusammenhang mit der Einsatzplanung an Bord und ist generell ganzjährig möglich.

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:

- Entsprechende Qualifikation (z.B. Zertifizierung als Sommelier, Ausbildung als Winzer, Restaurantfachkraft o.ä.) oder Erfahrungen als Sommelier, Weinkellner o.ä.
- Umfassende Fachkenntnisse über Weine und Regionen der verschiedenen Rebsorten
- Ausgeprägtes Wissen über die Harmonie von Getränken mit Genussmitteln (food pairing)
- Hohe Serviceorientiertheit
- Gute EDV-Kenntnisse (Verwendung des Kassensystems, Kalkulationen, Bestellungen)
- 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.