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

SOMMELIER (W/M/D) - LUXUSKREUZFAHRT

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:

- Als erster Ansprechpartner stehst du für Wein- und Getränkefragen der Gäste zur Verfügung und sprichst individuelle Weinempfehlungen aus.
- Die Entwicklung und Verwaltung von Weinservice, -lagerung und -bestellung in allen F&B Outlets liegt in deiner Verantwortung.
- Du bist für die Pflege und Mitgestaltung der Wein- und Champagnerkarte zuständig.
- Du sprichst Weinempfehlungen für die Menüs in allen F&B Outlets aus und schulst die Wine Stewards entsprechend.
- Für kleine, exklusive Gruppen führst und moderierst du die Weintastings an Bord.
- Bei Bedarf unterstützt du das Serviceteam und die Restaurantleiter im täglichen Arbeitsablauf.
- 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:

- Ausbildung im Restaurant-/Hotelbereich, zum Winzer o.ä. sowie Zertifizierung zum staatlich geprüften Sommelier (min. WSET 2 oder mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position)
- Umfassende Fachkenntnisse über Weine und Regionen der verschiedenen Rebsorten
- Ausgeprägtes Wissen über die Harmonie von Getränken und 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.