

TRAUBE TONBACH

best since 1789



SAVOIR-VIVRE!

SOMMELIER RESTAURANT SILBERBERG (M/W/D)

Der Sommelier oder die Sommelière haben großes Glück, denn ihr Wissen ist so begehrt, dass sie oft im Fokus stehen. Die Gäste sind für eine gute Weinberatung sehr dankbar, trägt diese doch zum Savoir-vivre-Gefühl bei. Sie haben daher einen großen Anteil am Urlaubserlebnis unserer Gäste und bleiben in Erinnerung!

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem:

- Organisation der Weinkarte und der Lagerhaltung unserer Vinothek in Zusammenarbeit mit Sommelier-Legende Stéphane Gass
- Beratung und Begeisterung der Gäste im Hausgastrestaurant Silberberg
- Unterstützung des Restaurantleiters in allen Fragen rund um alkoholische Getränke

Sie bringen mit:

- Spaß am Thema Wein, logisch...
- Sie sind optional ein Nachwuchstalents
- Erfahrungen und Weiterbildungen in diesem Bereich

Die Benefits und Vorteile:

- Interne Weiterbildung und Trainings mit dem Trainingsmanager der Traube Group
- Regelmäßige Urlaubsplanung und Erfassung der korrekten Arbeitszeiten mit Hilfe elektronischer Zeiterfassung
- Zahlreiche Mitarbeiterrabatte im eigenen Haus
- Tarifliches Weihnachtsgeld
- Attraktive betriebliche Altersvorsorge „Traube Zukunft+“
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- ...

Weitere Informationen finden Sie unter: traubegroup.careers



Sie haben Interesse? Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Bewerbung auf traubegroup.careers

Hotel Traube Tonbach · Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237 · 72270 Baiersbronn

a member of TRAUBE GROUP

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne
unser Personalbüro:
Telefon 07442 492 680
personal@traube-tonbach.de