



Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Bei uns erhältst du die Möglichkeit, Teil eines außergewöhnlichen Projekts zu werden. Nutze die Chance, dich mit deinen persönlichen Fähigkeiten und Talenten einzubringen und gemeinsam mit uns weiter zu wachsen. Das dynamische Team des „Grüner Wald“ in Hamberg verwöhnt und begeistert seine Gäste in drei Bereichen. Ob im Braustüble mit Biergarten, dem wiederholt mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant oder dem Sternerestaurant „Alte Baiz“ – bei uns ist für jeden etwas dabei.

Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte und begeistere unsere Gäste als

Commis Sommelier (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns:

- Du berätst unsere Gäste stilgerecht und kümmerst dich um eine einwandfreie, problemlose sowie professionelle Bestellaufnahme
- Du bist verantwortlich für den Ausschank der korrespondierenden Weine zum Menü am Abend
- Du pflegst unseren Weinkeller und kümmerst dich um das fachgerechte Einräumen der Weine, außerdem sorgst du für das tägliche Auffüllen des Tagesweinkellers
- Du vertrittst den Head Sommelier in seiner Abwesenheit
- Du erstellst zusammen mit dem Head Sommelier die Weinkarte und führst mit ihm die monatliche Weinkellerinventur durch

Wir erwarten von dir:

- abgeschlossene Ausbildung im Restaurantfach, gegebenenfalls Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Begeisterung für das große Thema Wein
- Sicherstellung des erforderlichen Mise en Place vor Geschäftsbeginn und professionelles und effizientes Eindecken und Abräumen der Tische deiner Servicestation
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Einsatzbereitschaft sowie eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise
- große Freude an Teamarbeit, gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- wertschätzenden und respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten

Wir bieten dir:

- einen spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team
- übertarifliche Vergütung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- modernste Arbeitsmaterialien und Technik
- Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen/Schulungen
- attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, digitale Zeiterfassung
- Verpflegung während der Arbeitszeit, Bereitstellung von Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum

Noch Fragen? Gastgeber Claudio Urru beantwortet sie gern. **Tel: 07234 8069-510.**

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe deines möglichen Eintrittstermins und deiner Gehaltsvorstellung per E-Mail an: bewerbung@gruenerwald.de, zu Händen von Claudio Urru.

**WIR FREUEN UNS
AUF DICH!**