



CONTEMPORARY FOOD LAB

Bergstraße 22
10115 Berlin

contemporaryfoodlab.com
facebook
instagram

Aufgaben- bereiche:

Skills:

ASSISTANT SOMMELIER (F/M) VOLLZEIT

Das renommierte Restaurant **PANAMA** (www.oh-panama.com) Teil des **CONTEMPORARY FOOD LAB** (www.contemporaryfoodlab.com) sucht einen engagierten und wissbegierigen **Assistant Sommelier (m/w)**.

Die Ideen für unsere Gerichte kommen aus der ganzen Welt und den unterschiedlichsten Kulturen. Dennoch arbeiten wir am liebsten mit regionalen und saisonalen Produkten. Wir sind stets auf der Suche nach Weinen, die den Charakter von Rebsorte und Terroir perfekt zum Ausdruck bringen. Weine, die mit Leidenschaft und Respekt gegenüber ihrer Herkunft hergestellt werden, naturnah und nachhaltig. Den vielfältigen Aromen unserer Küche entsprechend, stammt unsere Auswahl aus vielen unterschiedlichen Ländern, immer darauf bedacht, ein spannendes Verhältnis zwischen vertrauten Klassikern und neuen, unbekanntem Weinen und Winzern zu kreieren.

Du wirst folgende Aufgaben übernehmen:

- In enger Zusammenarbeit mit unserem Head Sommelier wirst Du offene Weine sowie korrespondierende Weine zum Menü auswählen
- Gäste charmant und zuvorkommend zum aktuellen Speisen und Weinangebot beraten
- Unterstützung des Chef de Rang beim Servieren von Speisen und Getränken
- Durchführung von Inventuren des Weinbestandes
- Eng mit dem Chef Sommelier, dem Restaurant Manager, dem F&B Manager und Küchenchef zusammenarbeiten

Du bringst im idealfall folgende Qualifikationen und Skills mit:

- Lernbereitschaft und Lust sich weiter zu entwickeln
- Eine große Passion für außergewöhnliche Gastronomie
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung
- Erfahrungen und gute Kenntnisse in Weintheorie und Service
- Ein starkes Interesse mehr über Wein, Service und Essen zu lernen
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeiten
- Ein Teamplayer aus Überzeugung
- Ruhe, Souveränität und höchster Qualitätsanspruch auch bei hoher Gästeanzahl
- Absolute Integrität und Bewusstsein für Nachhaltigkeit und nachhaltige Gastronomie
- Sehr gute Deutsch und Englischkenntnisse
- Eine Fachausbildung als Sommelier und Erfahrungen im Service sind ein plus

Was wir bieten:

- Eine außergewöhnliche, mitarbeiterfreundliche Unternehmenskultur
- Inspiration und Erkenntnisse weit über das Thema Essen hinaus und Zugänge, die Welt mit anderen Augen zu sehen
- Chance zur Mitarbeit an der Entwicklung neuer Ideen und Konzepte zusammen mit einem internationalen und multidisziplinären Team an Gastronomieprofis
- Ein attraktives Gehaltspaket
- Die Chance zur Karriere in einem stark wachsenden, innovativen Food-Unternehmen
- Hohe öffentliche Visibilität durch starkes Presse- und Mediennetzwerk

Bei Interesse bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit dem Betreff **ASSISTANT SOMMELIER (W/M) PANAMA** an:
bianca@contemporaryfoodlab.com
Ansprechpartner: Bianca Dill (HR Coordinator)

Über das CFL

Das *Contemporary Food Lab* ist ein Food-Unternehmen, das sich in unterschiedlichen Bereichen innovativ mit den Themen Essen und Ernährung auseinandersetzt. Neben zeitgenössischen Konzepten für Gastronomie & Catering, wie den international bekannten Berliner Restaurants *Katz Orange* und *PANAMA*, und temporär realisierten Konzepten wie der *CFL Canteen* und dem *Deli Candy on Bone*, initiiert und fördert das *Contemporary Food Lab* die Realisierung neuartiger Unternehmen und digitaler Umsetzungen im Bereich der gastronomischen Infrastruktur. Zudem entwickeln und betreut das CFL ein eigenes Onlinejournal, in dem das Thema Food aus den Perspektiven verschiedener Disziplinen zukunftsorientiert beleuchtet und diskutiert wird. Mit Projekten, Veranstaltungen und Kursen engagiert sich das *Contemporary Food Lab* für Bildung und Austausch: Ein substanzieller Teil der Einnahmen aus den Betrieben fließt in die *CFL Academy*, die ein eigenständiges und vielfältiges Programm rund um Mensch, Natur und Essen realisiert.