



## Jungsommelier

Im historischen Städtchen Regensburg steht das, moderne Relais & Châteaux Hotel & Restaurant Krone Regensburg mit 9 Gästezimmern, einem Restaurant mit 25 Sitzplätzen, Terrasse, Bankett- und Seminarräumen bis zu 40 Personen. Das Konzept beinhaltet eine gehobene Küche mit ausgeklügelten, saisonalen und regionalen Kreationen von traditionell bis modern. Die warmherzige Gastfreundschaft sowie die moderne Architektur, gepaart mit dem historischen Flair macht die Krone zu einem unvergesslichen Erlebnis für unsere Gäste, klar nach dem Motto „Coming Home to friends“. Der sehr hohe Standard wird dabei kontinuierlich vorangetrieben, mit Faszination und Feingefühl für jedes Detail, sowie geschmackvollem Gespür für das wesentliche. Die Krone Regensburg ist ein Betrieb der Schäfer Hotel AG.

### Ihre Aufgaben:

Als Teil eines kleinen, familiären Teams sind Sie eine offene und gesprächige Frohnatur. Sie übernehmen gerne Eigeninitiative und sind selbstständig. Sie leben unsere Philosophie „Coming Home to Friends“ und sorgen mit herzlicher Hingabe für das leibliche Wohl unserer Gäste. Durch Ihre herzliche, offene Art sorgen Sie für gute Stimmung und tragen aktiv zu einem guten Teamspirit bei.

- Tägliche Gästebetreuung und Beratung beim Verkauf von Weinen, Aperitifs, Digestifs auf höchstem Niveau
- Unterstützung bei der Ausarbeitung und Zusammenstellung der Weinkarten mit Berücksichtigung der Gäste Präferenzen und der aktuellen sowie kommenden Trends
- Mithilfe bei der Erstellung und Verwaltung des Inventars und der Bestellungen, unter Beachtung eines kostenbewussten und optimalen Weineinkaufs, sowie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Weinlieferanten, Winzern, dem Einkauf und der Betriebsleitung
- Durchführen von Schulungen im Bereich Wein für unsere Servicemitarbeiter
- Fachgerechtes Servieren von Wein und Schaumwein
- Erstellung von täglichen Weinempfehlungen in Absprache mit unserem F&B und Küchenteam
- Sämtliche Aufgaben im Back-Office
- Gewissenhafte Kassenführung und ordnungsgemässe Abrechnung
- Beaufsichtigung einer Station im gehobenen Service

### Ihr Profil

Sie haben die Lehre als Servicemitarbeiter abgeschlossen und haben ein paar Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie pflegen die Weinkarte und erstellen Weinbegleitungen für unser mehrgängiges Menu. Die Passion zu Wein ist ein wichtiger Bestandteil. Sie sind offen für Neues und wollen Ihre Fachkenntnisse in einer neuen Umgebung vertiefen und weiterentwickeln. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und pflegen eine persönliche Umgangsform mit unseren Gästen.

### Voraussetzungen:

- Führerausweis Kategorie B
- ausgesprochener Ordnungssinn und Organisationstalent
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Lernbereitschaft und Motivation
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- sicheres und freundliches Auftreten

### Wir bieten:

- Montag, Dienstag frei
- Mitgliedschaft Relais & Châteaux

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an [gloser@kroneregensberg.com](mailto:gloser@kroneregensberg.com)

**HOTEL | RESTAURANT KRONE**

Oberburg 1 | 8158 Regensburg | Schweiz | Telefon +41 44 855 20 20 | [krone@kroneregensberg.com](mailto:krone@kroneregensberg.com) | [www.kroneregensberg.com](http://www.kroneregensberg.com)