



**theNOname sucht ab sofort Verstärkung für die Position:
Head Sommelier (m/w/d)**

Wir sind ein junges und unkonventionelles Fine Dining Restaurant im Herzen von Berlin-Mitte. Bei uns trifft kulinarische Finesse auf kinky Streetart. Steife Etikette wirst du bei uns nicht finden und dennoch sind wir sehr anspruchsvoll. Hier sind die Hard Facts:

Deine Must-Haves:

- ein gutes Netzwerk zu Winzern und Weinhändlern
- zusätzliche Kenntnisse im Bereich Spirituosen; Bier und Kaffee
- Eigenverantwortung für Einkauf, Inventur und Kalkulationen
- eigenständiger Aufbau von Pairings zu mehrgängigen Menüs
- du kannst das gesamte Team diesbezüglich schulen
- wünschenswert: die Kreation einer alkoholfreien Begleitung

Selbstverständlich sind:

- mehrjährige Erfahrung in der Fine Dining Gastronomie
- Eigeninitiative – also Hands-on-Mentalität
- Herzlichkeit und Präsenz
- Lust auf Kommunikation mit Gästen und Team – wir lieben Storyteller im positiven Sinne
- bei aller Professionalität eine lässige, offene Art
- den Mut, Verantwortung zu übernehmen
- lösungsorientiertes und flexibles Denken
- Klarheit über deine und unsere Werte
- Deutsch und Englisch, beides wirklich fließend

Und das bieten wir:

- 7,5 Gustopfannen, VARTA-Auszeichnung und 15 Gault Millau Punkte
- unbefristeter Arbeitsvertrag
- Mitarbeiterverpflegung (enorm lecker!)
- geregelte Arbeitszeiten
- die Möglichkeit, in mehreren spannenden Projekten zu wachsen, die dich definitiv fordern und fördern werden

Unsere derzeitige Weinkarte (siehe Webseite) beschäftigt sich u.a. mit biodynamischen Weinen aus der alten Welt.

Du hast etwas auf dem Kasten und fühlst du dich angesprochen?

Dann greife zum Telefonhörer oder sende mir gleich deine Bewerbung!

an Janina Atmadi (Geschäftsführung)

j.atmadi@theknast.de

0173 8656869