



REDÜTTCHEN



Sommelier (m/w)

Für unser junges und modernes Team suchen wir ab sofort engagierte, zuverlässige Mitarbeiter.

DAS ERWARTET SIE

- Ein erfolgreiches, dynamisches Team
- Eine enge Zusammenarbeit mit unserem Gastgeber Klaus Sasse
- Eine Weinkarte mit 250 Positionen mit Schwerpunkt Deutschland/Italien/Frankreich/Spanien
 - Stellvertretung des Restaurantleiters
- Planbare Arbeitszeiten - nur Abends geöffnet, Sonntag und Montag Ruhetag

WIR SETZEN VORAUS

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder Weinbereich
 - Erfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Weinverkauf
 - Gästeorientiertes und eigenverantwortliches Arbeiten
 - Leidenschaft und Engagement für den Beruf
 - Offenes und freundliches Wesen

DAS BIETEN WIR

- Faire und familienfreundliche Arbeitseinsätze mit planbarer Dienstenteilung
- Unternehmen mit klaren Strukturen und fürsorglichem Umgang der Mitarbeiter
 - Weiterentwicklung mit Schulungen und Messebesuchen
 - Erfolgsabhängige Entwicklungsmöglichkeiten
 - Überdurchschnittliche Bezahlung
 - Unbefristetes Arbeitsverhältnis
 - Trinkgeldbeteiligung (Tronc)

ANSPRECHPARTNER

Herr Michael Stern (jobs@redoute-bonn.de)

Redüttchen Weinbar & Restaurant
Kurfürstenallee 1, 53177 Bonn-Bad Godesberg, 0228 / 688 988 40
www.reduettchen.de