

mural restaurant

Das MURAL Restaurant (1* Guide Michelin 2021 & 2022) im ehemaligen Umspannwerk der Stadtwerke München – dem heutigen Museum for Urban and Contemporary Art MUCA – im Herzen der Altstadt hat das Credo „Eat local. Drink natural.“ für sich zum Leitsatz erhoben und als Maßstab für alle unsere Restaurants, Bars und Catering-Angebote entscheidend definiert.

Unser Team um Küchenchef Joshua Leise legt besonderen Wert darauf, nachhaltige und sorgfältig ausgewählte Produkte auf ihren ganz eigenen Geschmack zu reduzieren, der dann in all seinen Nuancen für ein Maximum an Gourmetgenuss herausgearbeitet wird.

In Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzent:innen und auf der stetigen Suche nach den besten saisonalen Produkten, werden im MURAL Restaurant moderne Gerichte auf Spitzenniveau serviert: Die beste Tegernseer Heumilch, die intensivste Beete von lokalen Bauern und die prächtigsten Fische aus der regionalen Seenlandschaft stehen auf der Zutatenliste. Damit ist das MURAL Restaurant Teil einer Bewegung der Kulinarik, die sich auf Handwerk und nachhaltige Werte besinnt.

Nicht nur kulinarisch können wir überzeugen: Unsere Gäste finden selbstverständlich auch auf unserer Weinkarte höchste Genussfreuden. Hier sind sowohl für den neugierigen als auch für den geschulten Gaumen viele Raritäten vertreten, im Fokus stehen naturnah erzeugte Weine von außergewöhnlichen Winzer:innen aus ganz Europa.

Das klingt interessant für dich und du möchtest Teil eines jungen und dynamischen Teams werden, das sich stets höhere Ziele steckt? Dann bist du bei uns genau richtig.

Wir suchen für unser Restaurant noch:

SOMMELIER (m/w/d)

Folgende Tätigkeiten fallen in deinen Aufgabenbereich:

- Erstellen eines Weinprofils in Absprache mit dem Winedirector
- Verantwortung für nachhaltigen Einsatz der Lebensmittel auf der Beverageseite
- Verantwortung für die ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Pflege des Weinportfolios
- Organisation der Abläufe im gesamten Restaurantbetrieb
- Durchführung eines fachgerechten Service unter Beachtung unserer Qualitätsstandards
- Gästebetreuung und Empfehlungen
- Entgegennahme, Behandlung und Weiterleitung von Reklamationen
- Überwachung von Sauberkeit, Ordnung und der angemessenen Präsentation unserer Produkte
- Eindecken der Tische und Durchführung des Mise en place
- Durchführung von Inventuren
- Unterstützung in allen Bereichen

Kurzum: Du solltest der perfekte Gastgeber für unsere anspruchsvollen, oftmals internationalen Gäste sein.

Wir würden es begrüßen, wenn du Folgendes schon mitbringst:

- erfolgreich abgeschlossene Sommelier-Ausbildung oder vergleichbare Qualifikation
- erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- freundliches, offenes und professionelles Auftreten

Du hast ein Gespür für Nachhaltigkeit, Innovation und gute, regionale Speisen, und das Arbeiten in einem professionellen und familiären Umfeld macht dir Spaß?

Du hast Freude im Umgang mit Gästen und kannst dich gut und zuverlässig in unser sympathisches Team einbringen? Dann würden wir uns wirklich sehr freuen, dich kennenzulernen.

Wir bieten dir unter anderem:

- leistungsgerechte Vergütung & mitarbeiterfreundliche Dienstpläne
- wertorientierte Unternehmenskultur
- ein Team, das dich als Teil der „Familie“ aufnehmen wird
- Schulungen und Messebesuche
- Möglichkeiten zur persönlichen Entfaltung und Entwicklung
- interessante Aufstiegschancen innerhalb der ganzen Mural-Gruppe
- Vergünstigungen für dich in all unseren Lokalitäten

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung direkt an unsere Personalabteilung der Mural Group: jobs@teammural.de

Neben unseren Führungskräften suchen wir natürlich noch jede Menge Teilzeitkräfte und Aushilfen. Solltest du dich also ebenso angesprochen fühlen, zögere nicht, dich bei uns zu bewerben!