

# charlie

GASTROBAR



... es sind doch vor allem lebhafte Gespräche, ausgelassenes Gelächter und rege Diskussionen, die einem gelungenen Abend seine Würze verleihen. Deshalb steht im charlie nicht nur das Essen, sondern vielmehr das Erlebnis an erster Stelle. Das charlie ist mehr als nur ein Restaurant. Es ist ein Ort, an dem Menschen sich treffen, um gute Gesellschaft zu genießen und außergewöhnliche Köstlichkeiten zu entdecken...

## Chief of Wine (m/w/d)

Ab 15.01.2026 in Vollzeit

### DEINE AUFGABEN

- Beratung der Gäste bei der Weinauswahl
- Du kennst jede Flasche und bringst neue Ideen ein
- Du arbeitest eng mit Küche und Service zusammen, um Wein & Speisen perfekt zu verbinden
- Du bist Teil des Serviceteams und unterstützt bei Bedarf auch an der Bar oder im Gästeservice

### DEIN PROFIL

- Leidenschaft für Wein und Gastronomie
- Kenntnisse in Weinregionen (Europa), Rebsorten und Pairing
- Erfahrung im eigenverantwortlichen Servicebereich
- Selbstbewusstes und offenes Auftreten
- Keine Scheu vor Gästekontakt
- Teamfähig, zuverlässig und belastbar
- Ein gepflegtes und sicheres Auftreten
- Bereitschaft, vor allem am Wochenende und in den Abendstunden zu arbeiten
- Mindestalter: 18 Jahre

### ES ERWARTET DICH

- Eine attraktive Vergütung mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Faire Arbeitszeiten (zwei zusammenhängende arbeitsfreie Tage So und Mo)
- Familiäre Arbeitsatmosphäre in einem jungen Team
- Cooles Designkonzept mitten in Bielefelds Altstadt
- Hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum im Rahmen deines Aufgabenbereichs
- Training on the job

### INTERESSIERT?

Dann schicke uns deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und einem kurzen Anschreiben.

Für uns ist ein Unternehmen die Summe der Personen, aus denen es besteht. Was wir also suchen, sind einfach großartige Menschen. Dazu gehörst Du, wenn du neugierig durchs Leben läufst, gern neue Herausforderungen annimmst, Teamgeist hast und gern Gastgeber bist.

### KONTAKT

Sonja Korndörfer-Altan  
Sonja@charlie-gastrobar.de