

Tobias Sake-Sommelier-Pfaffenroth

Sake-Sommelier

✉ tobiас.pfaffenroth@example.de

📍 Berlin, Deutschland

🌐 linkedin.com/in/tobias-pfaffenroth-sake

☎ +49 30 1234 5680



Profil

Sake-Sommelier mit 11 Jahren Spezialisierung in japanischem Sake und Pan-Asian-Wein-Pairing, derzeit Sake-Sommelier im Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin-Sterne) und davor 4 Jahre Sake-Konsulent fuer das Restaurant Coda Berlin. Sake Education Council Tokyo Diplom in Sake (Sake Diploma) mit Auszeichnung + WSET Level 3 Award in Sake. Verantwortlich fuer eine Sake-Karte mit 180 Etiketten und Sake-Umsatz EUR 240.000 jaehrlich.

Berufserfahrung

Sake-Sommelier + Asia-Wein-Sommelier

Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin-Sterne) • Berlin, Deutschland
06/2024 - heute

Sake-Vollverantwortung im Pan-Asian-Fine-Dining-Restaurant

- Sake-Karte 180 Etiketten mit Schwerpunkt Junmai-Ginjo + Daiginjo + Premium-Ginjo
- Sake-Umsatz EUR 240.000 jaehrlich mit Pairing-Konversion 64% im 12-Gang-Pan-Asian-Menue
- Direktbezug von 38 japanischen Brauereien mit Allokations-Privilegien
- Sake-Verkostungen fuer Hotel-Gaeste mit 14 Schulungs-Terminen pro Jahr
- Mitarbeit als Sake-Bildungs-Lehrkraft an Hotelfachschule Heidelberg (Sake-Modul)

Sake-Sommelier + Senior-Sommelier

Restaurant Coda Berlin (2 Michelin-Sterne, Dessert-Restaurant)
Berlin, Deutschland
07/2020 - 05/2024

Sake-Spezialisierung im Dessert-Restaurant

- Aufbau Sake-Cellar mit 80 Positionen, in Falstaff Editorial 2023 referenziert
- Sake-Dessert-Pairing-Programm (Suess- + Funky-Sake-Pairings), Konversion 58%
- 8-Wochen-Stage in Niigata- und Yamaguchi-Brauereien fuer Sake-Tiefe

Junior-Sommelier

Restaurant Sosta Italian Mailand DACH-Filiale
Muenchen, Deutschland
08/2016 - 06/2020

Sommelier-Vollverantwortung im DACH-Outlet eines Mailand-Restaurants

- Wein-Karte 380 Etiketten mit Italien-Schwerpunkt (Piemont + Toskana + Veneto)
- Pairing-Konversion 68% im 8-Gang-Tasting-Menue

Fähigkeiten

- Sake-Sommelier Verkostungs-Sachkunde
- Junmai + Ginjo + Daiginjo
- Klassifikation
- Sake-Pairing Asia + Fusion
- Cuisine
- Tokkuri Karaffe + Edomae
- Sake-Decanting
- Direktbezug 38+ japanische Brauereien
- Sake-Karten-Aufbau (180+ Etiketten)
- Riedel Sake-Glas + Schott
- Zwiesel Sake-Set
- Japanische Wein- + Sake-Markt-Sachkunde

Sprachen

Deutsch • Muttersprache
Englisch • C2
Franzoesisch • B2
Japanisch • B2
Mandarin • A2

Stärken

Sake-Tiefe

Habe ueber 1.240 Sake-Etiketten verkostet und 380 Verkostungs-Sheets nach Sake Education Council Methode dokumentiert

Brauerei-Beziehungen

Pflege Direkt-Beziehungen zu 38 japanischen Brauereien (Dassai, Kubota, Hakkaisan, Tedorigawa), davon 14 mit Allokations-Privilegien

Sprachliche Tiefe

Spreche Japanisch B2 und habe 2x 8-Wochen-Stages in Niigata- und Yamaguchi-Sake-Brauereien absolviert

Ausbildung

Sake Diploma (Sake Education Council Tokyo)

Sake Education Council Tokyo + WSET London

Tokyo, Japan + London, Vereinigtes Koenigreich

10/2019 - 06/2021

Sake Diploma (Sake Education Council Tokyo) + WSET Sake Level 3

Distinction

Sommelier IHK

IHK Berlin + Hotelfachschule Heidelberg

Berlin / Heidelberg, Deutschland

09/2015 - 06/2016

Sommelier IHK • 1,2

Ausbildung Restaurantfachmann IHK

Tim Raue Asia-Restaurant + Berufsschule • Berlin, Deutschland

09/2011 - 07/2014

Restaurantfachmann IHK • GPA: 1,4

Projekte

Tim Raue Sake-Pairing Programm

- 03/2025 - heute

Aufbau eines Sake-Pairing-Programms parallel zum Wein-Pairing fuer 12-Gang-Pan-Asian-Tasting-Menue mit 14 Sake-Optionen pro Gang

Sake-Cellar-Aufbau Coda Berlin

- 06/2022 - 11/2023

Aufbau Sake-Cellar mit 80 Positionen Schwerpunkt Junmai-Ginjo + Daiginjo, in Falstaff Editorial 2023 referenziert

Zertifikate

Sake Diploma (Sake Education Council Tokyo, mit Auszeichnung)

- 06/2021

WSET Level 3 Award in Sake (Distinction)

- 11/2020

Falstaff Sake-Sommelier of the Year DACH 2024

- 06/2024

Asia Sommelier Award Single Vintage 2023

- 03/2023

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

- 06/2016

DSV Sake-Sommelier Sektions-Sprecher

- 01/2024