Moritz Ellinger

Sommelier

Hamburg • +49 151 27493815 • moritz.ellinger@email.de • linkedin.com/in/moritzellinger

KENNTNISSE

- Weinberatung
- Speisenbegleitung
- Weinkarte
- Kellerverwaltung
- Weineinkauf
- Degustation
- Dekantieren
- Warenwirtschaft
- Spirituosen
- Gästebetreuung

AUSBILDUNG

Ausbildung Restaurantfachmann (IHK)

09/2016 - 07/2019

Städtische Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe

München

Restaurantfachmann

ZERTIFIKATE

Geprüfter Sommelier (IHK)

IHK für München und Oberbayern

06/2021

WSET Level 3 Award in Wines

Wine & Spirit Education Trust

11/2022

SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

C1

Französisch

B1

PROFIL

Geprüfter Sommelier (IHK) mit 5 Jahren Erfahrung in der gehobenen Hotel- und Sternegastronomie in Hamburg und München. Schwerpunkte sind die Weinberatung am Tisch, die Speisenbegleitung zu Degustationsmenüs und die Pflege einer Weinkarte mit über 600 Positionen. Sicher im Weineinkauf bei Winzern und in der Kellerverwaltung.

BERUFSERFAHRUNG

Sommelier 04/2023 - heute

Restaurant Elbterrasse im Hotel Hafenblick GmbH — Hamburg

- Weinberatung für bis zu **70** Gäste pro Abend in einem Sternerestaurant mit Degustationsmenü
- Speisenbegleitung für das 7-Gänge-Menü mit der Küche abgestimmt, Anteil der Weinbegleitung auf 45 % gesteigert
- Weinkarte mit 620 Positionen gepflegt, monatliche Inventur und Kellerverwaltung in der Warenwirtschaft
- Weineinkauf bei 25 Winzern und Händlern verhandelt, Wareneinsatz Wein um 3 Prozentpunkte gesenkt

Chef de Rang & Sommelier 08/2021 - 03/2023

Gasthaus Zur Isarlände GmbH & Co. KG — München

- Service im Revier mit 6 Tischen, parallel Weinempfehlungen und Dekantieren von Rotweinen am Tisch
- Wöchentliche Degustation für **10** Servicemitarbeitende zu Rebsorten, Regionen und Jahrgängen eingeführt
- Spirituosen- und Digestifkarte mit 40 Positionen neu aufgebaut, Umsatz nach dem Hauptgang um 18 % erhöht
- Gästebetreuung bei Weinabenden mit Winzern aus Franken und der Pfalz organisiert und moderiert

Restaurantfachmann 08/2019 - 07/2021

Hotel Kurhaus Lindenhof GmbH — Bad Tölz

- À-la-carte- und Bankettservice für bis zu 150 Gäste, Schwerpunkt Getränkeservice und Weinausschank
- Pflege des Weinlagers mit rund 200 Positionen, Bestellvorschläge an die Restaurantleitung vorbereitet
- Berufsbegleitende Vorbereitung auf die IHK-Prüfung zum Sommelier, Abschluss im Juni 2021