

Helena Champagner- Eichinger

Sommelier IHK

Sommelier IHK mit 6 Jahren Berufserfahrung in DACH-Stern-Restaurants, zuletzt Restaurant Atelier Wiesbaden (1 Michelin-Stern) und Restaurant Hertner Berlin (1 Stern). Verantwortlich fuer eine Wein-Karte mit 480 Etiketten, jaehrlichen Wein-Umsatz EUR 1,2 Mio. und Pairing-Konversion 78%. WSET Level 3 mit Distinction sowie Sommelier IHK abgeschlossen.

helena.eichinger@example.de

+49 611 1234 567

Wiesbaden, Deutschland

[linkedin.com/in/helena-eichinger-sommelier](https://www.linkedin.com/in/helena-eichinger-sommelier)



BERUFSERFAHRUNG

Sommelier

05/2023 - heute

Restaurant Atelier Wiesbaden (1 Michelin-Stern, Hessischer Hof)

Wiesbaden, Deutschland

Verantwortlich fuer Wein-Karte, Pairing-Architektur und Cellar-Management

- Aufbau und Pflege der Wein-Karte mit 480 Etiketten, Schwerpunkt VDP-Rheingau, Burgund und Champagne
- Wein-Umsatz EUR 1,2 Mio. jaehrlich mit Pairing-Konversion 78% (Branchen-Schnitt 55%)
- Verhandlung mit 18 Wein-Importeuren und Direktbezug von 24 VDP-Erzeugern
- Schulung von 6 Service-Kolleg:innen pro Quartal mit strukturierten WSET-Modulen
- Aufbau einer Riesling-GG-Vertikale mit 28 Erzeugern, Verkaufs-Aktion EUR 92.000 in 4 Monaten

Demi-Sommelier

08/2021 - 04/2023

Restaurant Hertner Berlin (1 Michelin-Stern)

Berlin, Deutschland

Wein-Service im A-la-Carte und Tasting-Menue

- Kuratierung einer rare Champagne-Selektion mit 14 Grower-Champagnes, Wein-Umsatz EUR 184.000
- Coravin-Programm mit 18 Positionen, Wein-by-the-Glass-Umsatz +42%
- Pairing-Architektur fuer 6-Gang-Tasting-Menue mit 80% Pairing-Konversion
- Cellar-Inventur in KORONA mit Differenz 0,2% (Vorgabe 1,0%) ueber 12 Monate

AUSBILDUNG

Sommelier IHK

09/2022 - 06/2023

IHK Frankfurt + Hotelfachschule Heidelberg

Frankfurt / Heidelberg, Deutschland

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

1,4

Ausbildung Restaurantfachfrau IHK

09/2018 - 07/2021

Berufsschule + Brenners Park-Restaurant Baden-Baden

Baden-Baden, Deutschland

Restaurantfachfrau IHK

GPA: 1,7

FÄHIGKEITEN

Wein-Karten-Aufbau (200+ Etiketten)

Pairing-Architektur Tasting-Menue

Wein-Einkauf + Vendor-Management

Coravin Model Eleven + Pivot

KORONA Cellar-Management

WSET-Systematik (Level 3)

OpenTable Premium + Resmio

Riedel Sommelier-Serie + Black Series



PROJEKTE

Riesling-GG-Vertikale Restaurant Atelier

02/2025 - heute

Aufbau einer Riesling-GG-Vertikalen ueber 12 Jahrgaenge mit 28 VDP-Erzeugern, Verkaufs-Aktion erreichte EUR 92.000 in 4 Monaten

Champagne Rare Selection Hertner

06/2024 - 11/2024

Kuratierung einer rare Champagne-Selektion mit 14 Grower-Champagnes (Jacques Selosse, Cedric Bouchard, Egly-Ouriet), Wein-Umsatz EUR 184.000



ZERTIFIKATE

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

06/2023

WSET Level 3 Award in Wines (Distinction) 11/2022

Bordeaux Wine Educator (Bordeaux Wine Council)

03/2023

DSV Sommelier-Mitgliedschaft

09/2022

Coravin Wine Preservation Specialist Pivot + Eleven

06/2024



SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

C1

Franzoesisch

C1

Italienisch

B2



STÄRKEN

Pairing-Architektur

Plane Pairings entlang von Saeure, Tannin, Salzgehalt und Garmethode statt entlang Geschmacks-Klischees - dokumentiert in 240 Tasting-Sheets

Vendor-Verhandlung

Verhandle Jahresvertraege mit 18 Wein-Importeuren und VDP-Erzeugern, durchschnittlich 9,4% bessere Konditionen im Q2/Q4-Vergleich

Schulungs-Kompetenz

Schule pro Quartal 8-12 Service-Kolleg:innen mit strukturierten WSET-Modulen und individuellem Coaching