

Carolyn Burgund-Pries

Sommelier (2 Michelin-Sterne Restaurant)

✉ carolin.pries@example.de • 📞 +49 30 1234 5678 • 📍 Berlin, Deutschland
🌐 • 🌐 linkedin.com/in/carolin-pries-sommelier • 📄

Profil

Sommelier mit 9 Jahren Erfahrung in 2- und 3-Sterne-Restaurants: derzeit Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin-Sterne) und davor Restaurant Lafleur Frankfurt (2 Sterne, Andreas Krolik). Verantwortlich fuer Wein-Karte mit 1.240 Etiketten, jaehrlichen Wein-Umsatz EUR 2,8 Mio. und Pairing-Konversion 86% im Tasting-Menue. WSET Diploma Level 4 abgeschlossen, Falstaff Sommelier of the Year DACH Shortlist 2024.

Berufserfahrung

04/2023 - heute

Berlin, Deutschland

Sommelier

Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin-Sterne)

Wein-Vollverantwortung im Pan-Asian-Fine-Dining-Restaurant mit 12-Gang-Tasting-Menue

- Wein-Karte mit 1.240 Etiketten mit Schwerpunkt Riesling, Burgund, Champagne und Sake fuer Asia-Cuisine
- Wein-Umsatz EUR 2,8 Mio. jaehrlich, Pairing-Konversion 86% im 12-Gang-Tasting-Menue
- Asien-Wein-Pairing-Programm mit 14 Optionen pro Gang, im Falstaff-Editorial referenziert
- Direct-Trade mit 22 Erzeugern aus Deutschland, Burgund und Champagne, Einsparung EUR 380.000 p.a.
- Falstaff Sommelier of the Year DACH 2024 Shortlist sowie ProWein Champagner Cup Halbfinale 2025

08/2020 - 03/2023

Frankfurt, Deutschland

Sommelier

Restaurant Lafleur Frankfurt (2 Michelin-Sterne, Andreas Krolik)

Wein-Service im Fine-Dining-Restaurant mit 8-Gang-Tasting-Menue

- Aufbau Burgund-Direct-Trade mit 18 Erzeugern aus Cote de Beaune und Cote de Nuits, EUR 220.000 jaehrliche Einsparung
- Wein-Karte 980 Etiketten mit klassisch-franzoesischem Schwerpunkt sowie Burgund-Vertikalen
- Pairing-Konversion 84% im 8-Gang-Tasting-Menue mit 4 Wein-Wechseln pro Saison
- Cellar-Management ueber Sommelier Studio mit 18.400 Flaschen Bestand

Ausbildung

09/2020 - 06/2022

London + Mainz,
Deutschland

WSET Diploma Level 4

Wine + Spirit Education Trust London / Wein-Akademie Mainz

WSET Diploma Level 4 (Wine Master Honourable in 2 von 6 Modulen) • 1,2

09/2018 - 06/2019
Frankfurt / Heidelberg,
Deutschland

Sommelier IHK
IHK Frankfurt + Hotelfachschule Heidelberg
Sommelier IHK • 1,3

09/2014 - 07/2017
Baden-Baden,
Deutschland

Ausbildung Restaurantfachmann IHK
Berufsschule + Brenners Park-Restaurant Baden-Baden
Restaurantfachmann IHK • GPA: 1,5

Fähigkeiten

- Pairing Tasting-Menue 12-Gang
- Wein-Karte 1.200+ Etiketten
- Direct-Trade Erzeuger-Beziehungen
- Vinous + Robert Parker + JancisRobinson
- Coravin Eleven + Three + Pivot + Model Two
- Sommelier Studio + Som Plus
- InVintory + Cellar Tracker
- Riedel Sommelier + Black Series + Schott Z.

Projekte

03/2025 - heute

Asien-Wein-Pairing Programm Tim Raue

Aufbau eines Wein-Programms speziell auf die asiatische Wuerzungs-Architektur (Umami, Saeure, Schaerfe), 14 Pairing-Optionen pro Gang, Konversion 86%

06/2023 - 02/2024

Burgund-Direct-Trade Lafleur Frankfurt

Direct-Trade-Programm mit 18 Cote-de-Beaune und Cote-de-Nuits-Erzeugern, jaehrliche Einsparung EUR 220.000 gegenueber Importeurs-Konditionen

Zertifikate

06/2022

WSET Diploma Level 4 in Wines (mit Honourable Mention in Sparkling Wines + Burgundy)

11/2024

Falstaff Sommelier of the Year DACH 2024 Shortlist

03/2024

Bourgogne Wine Educator + Loire Wine Educator

06/2023

Champagne Bureau Champagne Educator

09/2022

Bordeaux Wine Educator (Bordeaux Wine Council)

06/2019

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

11/2023

DSV Vorstand Junioren-Sektion

Sprachen

Deutsch	Englisch	Franzoesisch	Italienisch	Spanisch
Muttersprache	C2	C1	C1	B2

Stärken

Pairing-Innovation

Entwickle systematische Pairing-Methoden, die ueber Klischees hinausgehen - Tim-Raue-Asien-Programm wird im Falstaff-Editorial referenziert

Cellar-Strategie

Plane Cellar-Investments auf 3-5 Jahre voraus mit Direct-Trade und Mid-Term-Reifung, durchschnittlicher Wert-Anstieg 12-18% p.a.

Service-Bildung

Schule 14 Service-Kolleg:innen pro Quartal und gebe externe Seminare an der Hotelfachschule Heidelberg und im DSV-Kontext