

Mitarbeiter*in Prüfer / Verkoster Weine, Schaumweine, Spirituosen, Biere (m/w/d)

Anstellungsart

- Freiberuflich auf Honorarbasis, unbefristet
- Bezahlung nach Stunden, zuzüglich Reisekosten

Arbeitsort

- Vor Ort im sensorischen Prüflabor, Lindenstrasse 14 in 50674 Köln

Das Unternehmen

Wir sind Experten für Genussmittel. Als sensorisches Prüflabor prüfen, analysieren, bewerten wir Getränke wie Wein, weinhaltige Getränke, Schaumwein, Spirituosen, Bier und deren alkoholfreie Varianten nach streng definierten Kriterien. Durch unsere selbst entwickelten Prüfverfahren SENSEATORY® Analytics und SENSEATORY® Benchmark Abgleich erhalten unsere Kunden eine transparente und vergleichbare Einschätzung ihrer Produkte.

Im Herzen von Köln nahe Rudolfplatz prüfen unsere Experten – darunter Weinakademiker, Winzer, Sommeliers und Önologen – die Getränke in den Kategorien Aussehen, Duft und Geschmack. Unser Panel aus vier Prüfern verkostet mehrfach in der Woche bis zu 60 Produkte am Tag. Die üblichen Arbeitszeiten liegen zwischen 10.00 und +/- 15.00 Uhr.

Zur Verstärkung unseres kleinen, aber feinen Prüferteams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine*n Mitarbeiter*in (m/w/d) im Bereich Prüfer/Verkoster.

Ihr Aufgabenbereich:

- Sensorisches Prüfen und Bewerten auf der international etablierten 100 Punkte Skala
- Sensorisches Vergleichen von Prüfmuster im Vergleich zu definierten Benchmarkprodukten

Ihr Profil:

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen als Prüfer/Verkoster und Sie sind in der Lage Produktqualitäten bei Getränken unterschiedlichster Art objektiv zu bewerten. Ihre fundierten sensorischen Fähigkeiten haben Sie bereits in Wein-, Spirituosen- oder Bierwettbewerben eingebracht. Sie sind belastbar und in Lage über mehrere Stunden konzentriert mit Ihren sensorischen Sinnen zu arbeiten und fair in Ihrer Beurteilung? Sie sind interessiert an systematisch strukturierten Verkostungsmethoden, zuverlässig und ein Teamplayer? Dann passen Sie genau zu uns!

Im Detail suchen wir eine*n Kollegen/Kollegin mit:

- IHK oder staatlich geprüfter Sommelier,
- oder mindestens WSET Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits,
- oder abgeschlossene Berufsausbildung zum Winzer,
- oder abgeschlossenes Studium zur Weinbau- und Getränketechnologie.
- Sicherer Umgang mit MS Office Programmen, insbesondere Excel.
- Strukturierter Arbeitsweise.

Was Sie erwartet:

- Ein moderner Arbeitsplatz in toller Atmosphäre im Herzen von Köln.
- Ein kleines Team mit großartigen Fachkollegen.
- Eine angemessene Bezahlung nach geleisteter Arbeitszeit.
- Bezahlung Ihrer Fahrtkosten vom Wohnsitz zur Arbeit.
- Langfristige Arbeitszeitplanung durch Monatspläne.
- Flexible Arbeitszeit & Homeoffice sind nach Absprache möglich.
- Professionelle Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich Sensorik.

Für Rückfragen steht Ihnen Ansprechpartner unter Telefonnummer +49 (0)221 – 92428-243 zur Verfügung.

Wenn Sie Lust haben, unser kleines, aber feines Verkostungsteam zu verstärken, freuen wir uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: c.frens@sensetory.com