

SOMMELIER

Jouw takenpakket:

Samenstellen van de wijnkaart en het combineren van wijnarrangementen met het wisselende tasting menu.

Je kan 'out of the box' denken in je keuzes en gaat niet direct voor de bekende namen. Je houdt ervan om mee te denken in het totale concept van Brasserie Bakboord.

Primair verzorg je tijdens de service de wijnen. Wine pairing zorgt voor de ultieme beleving van het tasting menu. Je adviseert onze gasten daarin.

Gastencontact onderhouden, actief om terugkoppeling vragen over kwaliteit en service. Op basis van praktijkervaring volgen van trends en ontwikkelingen in de markt.

So far, so good? Lees dan nog even verder...

Van jou verwachten wij

- Je bent gediplomeerd Sommelier (SWEN3)
- Minimaal 2 jaar ervaring in een fine-dining restaurant
- Spreekt en schrijft vloeiend Nederlands en Engels (een tweede buitenlandse taal is een pré).
- Passie voor gastronomie.
- Woont in de omgeving Almere.

Zoek niet verder en solliciteer! Mail je CV mét pasfoto en motivatiebrief naar hr@brasseriebakboord.nl. Als je binnen 5 werkdagen geen uitnodiging hebt ontvangen, ben je helaas niet geselecteerd voor een kennismakingsgesprek.

Acquisitie wordt niet op prijs gesteld en op sollicitaties die niet aan het gestelde profiel voldoen wordt niet gereageerd.