

Sminia Huys Leeuwarden

Wij zijn voor restaurant Sminia Huys op zoek naar een ambitieuze en inspirerende

Chef Sommelier (1 FTE)

Functieomschrijving

Ben jij een sommelier met ruime ervaring in een restaurant in het hogere segment en heb jij een brede kennis op het gebied van wijn en wijn-spijs? Wil jij op een energieke manier jouw passie voor wijnen overbrengen op onze gasten? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Als Chef Sommelier ben je dé specialist op gebied van wijn en wijn-spijs binnen het Sminia Huys in Leeuwarden. Tijdens lunch en diner heb je een leidinggevende rol in Restaurant Sminia Huys. Je geeft een passend en uitgebreid wijnadvis aan onze gasten en weet het beste uit de exclusieve gerechten te halen door smaken van wijn en spijs samen te laten komen. Daarnaast enthousiasmeer je gasten met jouw passie en kennis van wijn en kun jij prachtige verhalen vertellen over (inter)nationale wijnen. Je werkt op een professionele en warme manier met je collega's en kunt je vinden in een persoonlijke en ontspannen manier van service verlenen. Buiten de service om houd je zicht op de voorraden en het wijn assortiment van het hotel. Je stelt in samenspraak met onze Chef de Cuisine en Restaurant Manager de wijnkaart samen en je bent de contactpersoon voor de leveranciers.

Sminia Huys heeft, inclusief de private dining, 65 couverts beschikbaar voor zowel lunch als diner. Het team bestaat voor een deel uit fulltime medewerkers en wordt aangevuld door een aantal zeer toegewijde parttimers. Als Chef Sommelier ben jij de specialist op het gebied van wijn en spijs en dus verantwoordelijk voor het bijbrengen en op peil houden van de basis wijnkennis van de gehele brigade. Je vindt het een uitdaging om collega's te inspireren en organiseert bijeenkomsten en proeverijen om verkoopinstructies voor de verschillende wijnen bij te brengen. Sminia Huys is 5 dagen per week geopend, flexibel werken in een hecht team vind jij dus een must.

Wat wij bieden

Wij bieden een uitdagende en verantwoordelijke baan in team van 7 collega's. Naast 25 vakantiedagen, een reiskostenregeling (indien nodig), bieden wij een bonusregeling. De bonusregeling bestaat onder andere uit persoonlijke doelstellingen, waardoor deze regeling door jou te beïnvloeden is.

Informatie

Het Sminia Huys biedt in een unieke Leeuwardense, historische ambiance een restaurant van hoge kwaliteit, voorzien van Franse elegantie. Comfortabel chique is het motto van ons restaurant. Gevestigd in het voormalig burgemeesters woning van Leeuwarden biedt het Sminia Huys 3 suites. Het Sminia Huys beschikt tevens over een private dining. Het Sminia Huys staat onder leiding van Peter Scholte (afkomstig van diverse sterren restaurants). Sminia Huys is het best te kwalificeren als een chique restaurant/ hotel met een uitnodigende, vriendelijke en ongedwongen uitstraling. De sfeer tussen gasten en personeel als ook tussen personeel onderling bestempelt deze uitstraling volledig. Onze ambassadeurs weten dan ook de juiste mix te vinden tussen hoffelijkheid, enthousiasme en binding met onze gast.

Enthousiast? Solliciteer direct! Solliciteren is mogelijk tot 1 Februari 2015. Uiterlijk een week na deze datum ontvang je bericht van ons. Wij nemen enkel sollicitaties in behandeling die voorzien zijn van een CV en motivatiebrief.

Sminia Huys Leeuwarden

Vragen? Neem contact op met dhr P. Scholte, telefoonnummer: 058-2122202 / email:info@sminiahuys.com

Profiel van de geschikte kandidaat

Wij zijn op zoek naar jou als je aan de volgende functie eisen voldoet:

- In het bezit van een hospitality diploma op MBO 4 niveau
- In het bezit van WSET Advanced diploma en/of Wijnacademie
- Minimaal over 3 jaar werkervaring sommelier in een restaurant omgeving in het hogere segment
- In het bezit van een leermeester diploma
- Lid van het Nederlandse Gilde van Sommeliers, of lid willen worden.
- Beheersing van Nederlands en Engels, beiden op zakelijk niveau.