



S E N S E S

restaurant

VACATURE SOMMELIER

SENSES is een dynamisch en intiem restaurant in het centrum van Amsterdam met een open keuken waar 'food art' gerechten worden gecreëerd. Koken is een proces waarbij de gerechten continue worden verbeterd op de smaak en structuur en steeds verder geperfectioneerd worden.

Senses is lid van [JRE-Jeunes Restaurateurs](#) en wordt gezien als een van de beste Fine Dining restaurants.

Wij zijn op zoek naar een SOMMELIER

Je belangrijkste verantwoordelijkheid is om ervoor te zorgen dat iedere gast met een fantastische (wijn-spijs) ervaring de deur uit gaat.

DAGELIJKSE WERKZAAMHEDEN:

- Mise en place werkzaamheden ten aanzien van de wijnen en glaswerk.
- Samenstellen van de wijnkaart en het combineren van wijn arrangementen met het wisselende menu.
- Het schenken van de wijnen en de gasten van informatie voorzien
- Meewerkende rol als gastheer/gastvrouw; het ontvangen van gasten en het leveren van topservice.
- Nauw samenwerken met de Chef-Kok door te evalueren en bij te stellen op een dagelijkse basis.

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- Minimaal 2 jaar ervaring in een fine-dining restaurant
- Je bent gediplomeerd Sommelier (b.v. SWEN3)
- Spreekt en schrijft vloeiend Nederlands of Engels
- Woonachtig in de regio Amsterdam.
- Passie voor gastronomie.

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

WAT IS ER ZO LEUK AAN WERKEN BIJ ONS?

- Uitstekend salaris en secundaire voorwaarden
- Een leuke, afwisselende baan op full time basis.
- Een prettige en collegiale werkomgeving waarin eigen initiatief wordt gewaardeerd.
- Persoonlijk trainings- en ontwikkelingsplan.

Deze carrièrekansen wil jij niet missen? Zoek niet verder en solliciteer. Mail je CV en motivatiebrief naar hr@albushotel.com. Wij willen graag met je kennismaken.

En weet dat wij plezier in werk erg belangrijk vinden. Wij willen jou zien ontwikkelen zodat jouw baan ook een investering in je eigen toekomst is! Werken in de Horeca is elke dag 'n feestje.