

Sommelier til Stammershalle Badehotel

Vi søger en sommelier til vores dygtige restaurant team.

Arbejdsopgaverne:

- *Servicering af gæsterne og rådgivning/præsentation af vine*
- *Vært ved badehotelllets vinsmagningsarrangementer*
- *Videreudvikling af restaurantens vinkort i samarbejde med restaurantchefen*

Arbejdstiden:

Hverdage og weekend. Hovedsageligt aftener.

Ansættelse fra 1. april

Dine kompetencer:

Drømmer du om at arbejde med vin i skønne omgivelser på solskinsøen Bornholm?

Elsker du at give gæsterne en fantastisk oplevelse?

Er du dygtig og har du en stor viden og passion for vin? Så har vi jobbet til dig!

Vi forventer, at du har en dyb viden om vin, især indenfor de klassiske vinområder med fokus på Bourgogne. Du brænder for at videreudvikle vores vinkort og vil samarbejde med vores restaurantchef om at skabe spændende vinmenuer. Du kan dele din vinviden og lære fra dig til kollegerne i restauranten. Du elsker at servicere gæster med nærvær og høj kvalitet.

Vi søger en sommelier, der kan hjælpe os med at bevare og styrke det høje kvalitetsniveau på vores nyrenoverede Stammershalle Badehotel, der ligger smukt mellem Gudhjem og Allinge. Det gamle badehotel er i rivende udvikling med både en ny granit-vinkælder og et eksklusivt nyt spaområde, som åbner i 2025.

Du kommer til at arbejde i en restaurant, hvor den gode mad og vin, nærværende service og det stærke sammenhold blandt kolleger er i højsædet. Og få en aktiv rolle i udvikling af vinkortet.

Vi tilbyder:

Branchens bedste løn og ansættelsesvilkår inkl. overenskomst.

Mulighed for hjælp til indkvartering. Et unikt arbejdsmiljø med fantastiske kolleger og en arbejdsplads i naturskønne omgivelser. Er du interesseret?

Søg stillingen:

Kontakt Restaurantchef Tim på telefon 61413061 eller skriv til tim@stammershallebadehotel.dk.

Alternativt Direktør Susanne Vang Søgård på kontakt@susannevang.dk.

Vi glæder os til at høre fra dig!



STAMMERSHALLE
Badehotel & Restaurant