

Restaurant STEEF.

Sommelier

Per eind 2023 | Fulltime

We are looking for a Sommelier die binnen onze familie past. Hierbij draag je zorg voor het kwaliteitsniveau van de diners op alle fronten en ben je verantwoordelijk voor het wijnbeleid van ons restaurant. Je werkt nauw samen met eigenaren Stefan Visser (Chef) en Elke Valk en de rest van het management team. Daarnaast stuur je het gemotiveerde Front of House team aan die onder jouw verantwoordelijkheid valt.

Team

Restaurant STEEF. heeft een jong en ambitieus team met veel passie. Werken bij Restaurant STEEF. staat voor een vernieuwende, inspirerende en groeiende werkomgeving. Wij bieden de juiste omstandigheden, ruimte om te leren en geschikte groeimogelijkheden.

Functie

- Verantwoordelijk voor het draaien van diners van di t/m za.
- Verantwoordelijk voor het aansturen van het team.
- Het inwerken en op peil houden van de service- en productkennis van het team.
- Het maken van wijn/spijscombinaties.
- De inkoop en voorraad bijhouden van de wijnen.
- Samenwerking en contact met leveranciers en hierin zorg dragen voor de marges.
- Bijhouden van het reserveringssysteem, telefoon aannemen en gasten nabellen.
- Bijwonen van wekelijkse managementmeeting en hierin communiceren over de stand van zaken en plannen voor de toekomst.

Geïnteresseerd?

Je CV met motivatie kun je mailen naar Elke Valk: elke@restaurant-steef.nl.

Ervaring in fine dining is een pré!



STEEF.

Restaurant STEEF.
Tweebaksmarkt 47
8911 KW Leeuwarden
www.restaurant-steef.nl