

De baan

Werken in een fantastisch restaurant met een fantastisch product. Niet alleen de gasten naar hun zin maken maar ook in staat zijn hun verwachtingen te overtreffen. Samen met het team creëer je herinneringen. Goed gastheerschap staat hoog in het vaandel. Je rapporteert aan de (assistent) Restaurant Manager en wordt in verschillende diensten ingedeeld (zowel ochtend als avond). Brasserie SPH is een onderdeel van Hotel Schimmelpenninck Huys en heeft als doelstelling gasten te verrassen en verwachtingen te overtreffen met uitsluitend Huysgemaakte producten en gerechten.

Wie zoeken we?

Attitude vinden we belangrijker dan theoretische kennis. Ervaring is absoluut een must (ca. 3-5 jaar minimaal) maar je voorkomen en omgangsmanieren met gasten geven de doorslag. Je voelt je thuis in een gastgerichte omgeving en raakt niet in paniek van 50 gasten die à la carte bestellen! Op het gebied van wijn spijs bezit je minimaal de basiskennis, maar wil je graag nog meer leren.

Wat bieden we?

Een erg leuke baan in een stimulerende omgeving. Je maakt deel uit van een gepassioneerd team. Daarnaast bieden we een marktconform salaris, welke medeafhankelijk is van je ervaring.

In vogelvlucht

Jij bent;

- Enthousiast
- In staat gasten te adviseren over eten, specifieke gerechten en eventueel een mooie bijpassende wijn
- Energiek & spontaan
- Flexibel inzetbaar en hard werken is je passie
- In staat een restaurant naar een hoger niveau te brengen

Pré

- Ervaring in Gault Millau restaurants
- Ervaring in Bib Gourmand restaurants

Geïnteresseerd in deze vacature? Stuur dan je CV en motivatie aan;

Hotel Schimmelpenninck Huys
t.a.v. Rogier Ensel
Oosterstraat 53
9711 NR GRONINGEN

E rogier.ensel@charmehotels.eu