



Sommelier in restaurant 'de Oranjetuin' van Parkhotel Tjaarda (uren in overleg)

Gasten een culinaire beleving bezorgen, verrassen met onze mooie (lokale) gerechten en deze **combineren met 1 van onze 70 wijnen, daar word jij blij van!**

Door jou hartelijke ontvangst voelen onze gasten zich direct thuis. Door je passie en kennis over wijnen kun jij onze gasten en je collega's goed informeren over de mooiste wijn/spijs combinaties. Daarnaast ben je samen met de restaurantmanager verantwoordelijk voor de wijnomzet en de inkoop- en bijhouden van de voorraad van de verschillende wijnen.

Heb je naast Nederlands en Engels de beheersing over een andere taal? Dat is zeer welkom voor onze gasten die uit alle windstreken ons komen bezoeken.

Om ons restaurant een nieuwe impuls te geven en naar een hoger niveau te brengen zijn wij op zoek naar een Sommelier voor restaurant 'de Oranjetuin'. De gerechten van restaurant 'de Oranjetuin' worden geïnspireerd door de bosrijke omgeving en vol passie bereid met verse en eerlijke ingrediënten. Er wordt zoveel mogelijk met lokale en biologische producten gewerkt. Onze wijnkaart omvat meer dan 70 wijnen die per glas te verkrijgen zijn en 150 wijnen die wij per fles aanbieden. We zijn aangesloten bij **Fryslân Culinair**, een samenwerkingsverband tussen de betere restaurants van Friesland. Daarnaast hebben wij een trotse vermelding in de **Gault Millau** met 13,5 punten.

Wij bieden:

- Uren in overleg. Zowel fulltime (38-uur) als parttime behoren tot de mogelijkheden
- Salaris volgens horeca Cao
- Aantrekkelijke medewerkers aanbieding binnen de Fryslân Culinair groep
- Medewerkerskorting op producten en faciliteiten van hotel Tjaarda

Wij vragen een sommelier met:

- Relevante werkervaring
- Gemiddelde wijnkennis, in bezit van WSET 3
- Gastvrij en representatief
- Je beschikt over natuurlijke dienstverlenende houding en je bent een teamplayer
- Je hebt oog voor detail en kwaliteit
- Je bent flexibel en stressbestendig

Achter de schermen ben je verantwoordelijk voor:

- het bijwerken van de wijnkaart (ca. meer dan 70 wijnen per glas en 150 wijnen per fles)
- prijscalculatie
- mede eindverantwoordelijk voor de wijn omzet
- controleren en aanvullen van de wijn voorraad
- de wijnbestellingen



- samenstellen van wijn arrangementen
- wijntrainingen organiseren voor het team

Ben jij de gepassioneerde wijnliefhebber die wij zoeken? Stuur dan nu je motivatie en CV naar onze restaurant manager, Thom van der Heide: tvdheide@tjaarda.nl