



Midden in het centrum van de stad Groningen, onder de rook van de Martinitoren, vind je Hotel Prinsenhof. In het monumentale pand bevinden zich naast 34 luxe hotelkamers ook twee restaurantconcepten, Brasserie Prinsenhof en Restaurant Nassau, met ieder een eigen gastronomische stijl.

In de rustieke zijvleugel van Prinsenhof kunnen gasten culinair genieten op hoog niveau. Nassau is innovatief en krijgt lovende vermeldingen in onder andere de Michelingids, Gault&Millau en Lekker. De keuken staat onder leiding van chef-kok Christian de Vries en keukenchef Dion te Velde.

Vanwege verbreding binnen het team zoeken we een gastheer of gastvrouw, met ruime ervaring in het fine dining segment, die samen met ons wil werken aan het realiseren van onze ambities.

MAITRE SOMMELIER – RESTAURANT NASSAU

Als Maître Sommelier ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken in het restaurant. Je bent proactief, werkt mee in de operatie, zorgt voor een strakke planning en je bent hoofverantwoordelijk voor onze wijnkaart en leidend in het maken van wijn/spijs combinaties binnen de organisatie.

Samen met de andere afdelingshoofden werk je aan het vergroten van de gastgerichtheid, het toepassen van efficiëntere werkprocedures en het verhogen van de totale kwaliteit en consistentie binnen het servies. Het verschil zit hem in de details! Elke dag moet het restaurant er top bijstaan, moet de service excellent zijn en moeten de medewerkers gedreven zijn om het beste uit zichzelf te halen.

Jouw mening en ideeën worden gehoord! Je deelt je visie zodoende maar al te graag met de chef en restaurantmanager zodat jullie o.a. het concept versterken, de gastvrijheid verhogen, de brigade trainen en jullie er gezamenlijk voor zorgen dat de verwachting van onze gasten dagelijks overtroffen wordt.

PROFIEL

- Bij voorkeur genoten van een hotelschool/gastvrijheidsopleiding
- Minimaal 3 jaar ervaring op leidinggevend niveau in het hogere segment
- Wijn/drankenkennis niveau WSET 3 of vergelijkbaar kennisniveau
- Bij voorkeur ben je woonachtig in de omgeving van Groningen
- Je bent een culinaire professional met een passie voor goed eten en drinken
- Je bent een perfectionist pur sang. De lat ligt altijd hoog
- Je bent flexibel en organisatorisch sterk
- Je bent 38 uur per week beschikbaar

WIJ BIEDEN:

- Een open familiale bedrijfscultuur met korte lijnen
- Goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden
- Ruimte voor ondernemerschap
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling

Stuur je C.V. en motivatie ter attentie van Jeroen Bekkenkamp naar werken@prinsenhof.nl.