



Midden in het centrum van de stad Groningen, onder de rook van de Martinatoren, 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 Michelinids, Gault&Millau en Lekker. De keuken staat onder leiding van chef-kok Christian de Vries en keukenchef Dion te Velde.

We zoeken een sommelier met ruime ervaring als gastheer of gastvrouw en een sterke affiniteit met de wijnwereld, die samen met ons wil werken aan het realiseren van onze ambities.

SOMMELIER – RESTAURANT NASSAU

Als sommelier ben je verantwoordelijk voor het beheer van onze wijnkaarten, het samenstellen van de arrangementen en heb je een adviserende rol voor onze gasten. Daarnaast ben je proactief, werkt mee in de dagelijkse gang van zaken, en ben je leidend in het maken van wijn/spijs combinaties binnen de andere afdelingen van onze organisatie.

Samen met de overige afdelingshoofden werk je aan het vergroten van de gastgerichtheid, zorgt voor een strak beheer van onze wijnkelder en een goed georganiseerde werkplek. Het verschil zit hem in de details!

Jouw mening en ideeën worden gehoord! Je deelt je visie zodoende maar al te graag met de chef's 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
- 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 flexibel en organisatorisch sterk
- Je bent 38 uur per week beschikbaar

WIJ BIEDEN:

- De ruimte om onze wijnkaart je eigen te maken en er jouw eigen signatuur aan te geven
- 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 bekkenkamp@prinsenhof.nl en we nodigen je graag uit voor een ontmoetingsgesprek onder het genot van een kop koffie.