

Sommelier | Rheezer Bistro

Parttime/fulltime mogelijkheden

Werken in een culinaire omgeving in het mooie Vechtdal

Werken bij De Rheezerbelten betekent werken op een plek waar gastvrijheid, kwaliteit en ontwikkeling samenkomen. **Onder één dak vind je twee unieke restaurants:** ons ambachtelijke **Pannenkoekenrestaurant** waar gezelligheid voorop staat, én de **Rheezer Bistro**, ons fine dining restaurant waar koken op culinair niveau wordt gewaardeerd met een erkenning van Gault&Millau.

Met ruim 70 enthousiaste collega's zorgen we zeven dagen per week voor bijzondere ervaringen voor onze gasten. We blijven vernieuwen en ontwikkelen ons continu, waardoor geen dag hetzelfde is en het werk afwisselend en uitdagend blijft.

Naast onze restaurants organiseren we ook zakelijke bijeenkomsten, feesten en partijen en verzorgen wij catering op locatie tot in detail. Dat zorgt voor extra variatie en maakt De Rheezerbelten een veelzijdige locatie in een groene omgeving in het mooie Vechtdal, waar uitmuntende gastvrijheid de basis vormt van alles wat we doen.

Vacature Sommelier

Houd je van een goed glas wijn en schenk je graag een glas wijn? In de Rheezer Bistro draait alles om aandacht, service en kwaliteit. Als sommelier breng jij wijn en gastvrijheid samen en maak je van ieder diner een complete beleving.

Je voelt gasten feilloos aan, geeft verrassende en passende wijnadviezen en denkt actief mee over smaakvolle wijn-spijscombinaties. Daarmee til jij de ervaring in ons restaurant naar een hoger niveau.

Heb jij passie voor wijn én gastvrijheid en werk je graag op een unieke locatie waar sfeer en kwaliteit samenkomen? Dan is dit jouw kans om van jouw passie je vak te maken.

Voor de Rheezer Bistro zoeken wij een enthousiaste en gedreven **sommelier**.

Als sommelier:

- Voorzie jij gasten van de mooiste wijn-spijscombinaties tijdens lunch en diner
- Zorg jij aan tafel voor een echte wijnexperience
- Verricht je bedieningswerkzaamheden
- Stel je samen met de chef de wijnkaart samen
- Denk je mee over optimale wijn-spijscombinaties
- Ben jij verantwoordelijk voor de inkoop, het beheer en het op orde houden van onze wijnvoorraad
- Maak jij van onze sfeervolle wijnkelder jouw domein

Natuurlijk geef jij als gastheer/-vrouw een verrassend en smaakvol advies over open wijnen, arrangementswijnen en passende keuzes bij onze à la carte gerechten.

Dit breng jij mee:

- Liefde voor het vak
- Goede kennis van wijnen
- Bij voorkeur SDEN 2 óf de ambitie om dit te behalen
- Een MBO/HBO werk- en denkniveau met horeca-opleiding (hotelschool, hospitality management of vergelijkbaar)
- Passie voor gastronomie en uitmuntende gastvrijheid
- oog voor detail en kwaliteit

Wat bieden wij?

- Werken met een gezellig en gepassioneerd team
- Veel ruimte voor eigen initiatief en ontwikkeling
- Een unieke werkplek midden in het Vechtdal
- Maak van jouw wijnpassie jouw beroep
- Mogelijkheid tot het behalen van verschillende certificaten en diploma's (Met bijdrage van de Rheezer Bistro)

Samen creëren we voor iedere gast een onvergetelijke wijn-spijsbeleving. Word jij onze nieuwe sommelier? Solliciteer direct. Stuur jouw CV met motivatie naar: em@rheezerbelten.nl ter attentie van Enrico en Margé Hans.

Rheezer Bistro

een kwart eeuw smaak