

Vacature | Sommelier

Meer dan 1.100 wijnen, verrassende wijn-spijscombinaties en alle ruimte om jouw expertise in te zetten.

Klinkt als een werkplek waar jij je thuis zou voelen?

Proef bij Platenburg is dé wijnbar en restaurant in Rotterdam. Wijn speelt bij ons een hoofdrol, altijd in combinatie met gastronomie, gastvrijheid en beleving. Met meer dan 1.100 verschillende wijnen, een uitgebreide menukaart en verrassende wijn-spijscombinaties is er voor jou als sommelier genoeg te ontdekken én toe te voegen.

Van nieuwsgierige beginners tot échte wijnliefhebbers: we willen iedere gast meenemen in de wereld van wijn zonder het ingewikkeld te maken.

Jij weet welke wijn bij een gerecht past, maar vooral ook welke wijn bij de gast past.

We zoeken een sommelier voor 38 uur per week, verdeeld over vier dagen, die expertise wil inzetten én samen met ons verder wil bouwen aan Proef.

Wat ga je doen?

Als sommelier krijg je bij Proef volop de ruimte om je vak uit te oefenen. Je adviseert gasten, denkt mee over onze wijnkaart en wijn-spijscombinaties en deelt jouw kennis op een toegankelijke en enthousiaste manier met gasten én collega's.

Je houdt je onder andere bezig met:

- Het samenstellen van de wijnkaart en het aanbod open wijnen
- Het beheren van de dag voorraad in onze klimaatkasten en klimaatkamer
- Het ontwikkelen van verrassende wijn-spijscombinaties
- Het adviseren en bedienen van gasten

- Het correct serveren van wijn, van temperatuur en glaswerk tot decanteren en karafferen
- Het organiseren en begeleiden van wijnproeverijen en masterclasses
- Het delen van jouw wijnkennis met collega's
- Het bijdragen aan een verzorgde, gastvrije en sfeervolle zaak
- Het professioneel omgaan met vragen en eventuele klachten van gasten

Kortom: jij zorgt ervoor dat wijn bij Proef niet alleen wordt geschonken, maar een belangrijk onderdeel is van de totale ervaring.

Wie zoeken we?

Je hebt kennis van je vak en weet die op een persoonlijke en toegankelijke manier over te brengen. Je bent nieuwsgierig, blijft jezelf graag ontwikkelen en krijgt energie van werken in een bruisende zaak waar wijn, gastronomie en gastvrijheid samenkomen.

We zoeken iemand die:

- Minimaal SDEN 3 heeft afgerond
- Beschikt over Sociale Hygiëne/ HACCP
- Nederlands en Engels spreekt
- Gastgericht en communicatief sterk is
- Stressbestendig en nauwkeurig werkt
- Zelfstandig kan werken en graag onderdeel is van een team
- Nieuwsgierig is en zichzelf wil blijven ontwikkelen
- Samen met ons wil bouwen aan de verdere ontwikkeling van Proef

Een opleiding tot gastronom-sommelier is een pré.

Wat krijg je van ons?

Een werkplek waar je iedere dag bezig kunt zijn met wijn, gastronomie en gastvrijheid én waar je volop de ruimte krijgt om jouw expertise in te zetten en verder te ontwikkelen.

- Een functie van 38 uur per week
- Een werkweek verdeeld over vier dagen
- Een contract voor 12 maanden met één maand proeftijd
- Een competitief en passend salaris
- 25 vakantiedagen conform de horeca-cao
- Volop ruimte om te proeven, leren en jezelf verder te ontwikkelen
- Korting op wijnen bij Wijnkoperij Platenburg

En met meer dan 1.100 verschillende wijnen om je heen, valt er altijd iets nieuws te ontdekken.

Zin om jouw expertise bij Proef in te zetten?

Stuur je cv en een korte motivatie naar info@proefbijplatenburg.nl en vertel ons waarom jij enthousiast wordt van deze functie en waarom Proef bij jou past.

Wie weet sta jij binnenkort samen met ons op de vloer én proosten we op jou als onze nieuwe collega!

