

Tjener - Nørre Vosborg

Vintjener til unik og bæredygtig herregårdsrestaurant

På herregården Nørre Vosborg er vi alle en del af fællesskabet. Vi stræber alle efter at give vores gæster den bedste hotel- og restaurant oplevelse i Vestjylland, og vi arbejder hårdt for at være på toppen af vestjysk gastronomi. Lige nu søger vi en ny kollega som har lyst til at være en del af et fantastisk team og samtidig har lyst til at give vores gæster en unik oplevelse.

Nørre Vosborg er en charmerende herregård, der indeholder både konference- og koncertfaciliteter, hotel og ikke mindst to restauranter med store gastronomiske kvaliteter og endnu større ambitioner. Selvom vi har en lang historie bag os, har vi topmoderne faciliteter i alle vores afdelinger. Dette kommer også til udtryk i vores køkken, hvor vi holder et højt gastronomisk niveau med fokus på lokale råvarer og bæredygtighed i alle henseender. Vi stræber altid efter at give vores gæster en særlig oplevelse, uanset om det er i vores brasserie eller gourmetafdeling.

Vi vægter bæredygtighed og miljø meget højt og ser det som et spændende område alle vores medarbejdere skal være en del af. Vi er naturligvis Green Key certificeret, har vores egen vindmølle, elektriske biler og meget mere, der beskytter miljøet og den natur vi ligger midt i.

Vi vægter ligeledes fællesskabet i virksomheden rigtig højt og tror på, at det er en forudsætning for, at alle kan præstere på højt niveau hver dag.

Lige nu søger vi vores næste "Månedens medarbejder"! Har du ambitioner om at blive en del af et fasttømret og passioneret team, og har du både evner og interesse i vin, så er det dig vi søger. Som vintjener på Nørre Vosborg får du muligheden for at arbejde sammen med dygtige kolleger, der alle brænder for den gode gæsteoplevelse, vin og gastronomi. Du vil få det overordnede ansvar for gourmetafdeling N.V. Tasting, samt ansvar for vin- og cocktailkort for begge restauranter. Du vil få et stort ansvar, og være nærmeste kollega til restaurantchefen.

Du får mulighed for at dygtiggøre dig i alle virksomhedens områder der spænder fra to restauranter, store events, bryllupper, fester, møder kurser m.v. Med andre ord er der altså rig mulighed for at udvikle dig og avancere indenfor organisationen.

Jobbet indeholder bl.a. følgende ansvarsområder:

- Servicere og betjene gæster
- Koordinering og planlægning af medarbejderressourcer i samarbejde med restaurantchefen
- Informere/rådgive gæster om mad og drikke, herunder speciale i vin og cocktails
- Dække bord, pynte op og rydde af

Vi tilbyder

- En attraktiv lønpakke inkl. pension og sundhedssikring
- En virksomhed i vækst hvor der er kort vej til medbestemmelse og rig mulighed for udvikling
- En kvalitetsbevidst arbejdsplads med professionelle ansatte
- Mulighed for at dygtiggøre dig indenfor gæsteservice, planlægning af events m.v.
- Mulighed for sommelierkurser eller -uddannelse til den rette kandidat

Vi forventer, at du:

- Har gode sprogkunderskaber i dansk og engelsk
- Har overskud til travle perioder og kan håndtere flere bolde i luften samtidigt
- Har stor passion og viden om vin og kan levere det gode værtskab og formidling til vores gæster
- Har erfaring fra vin- eller restaurationsbranchen
- Har en tjener-, sommelier- eller WSET-uddannelse. Det er ikke et krav, dog forventes et vist kendskab til vin og vinens verden
- Er smilende, udadvendt og positiv

Lyder det som noget for dig, så ansøg via linket senest den 31-10-2024

Hvis du har spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Thomas Holme på holme@hotelvosborg.dk. Marker emnelinjen "Tjener - Nørre Vosborg".

Arbejdssted: NVB - Nørre Vosborg Hotel og Gastronomi.

Bühlmann

Bühlmann er værtskab i særklasse. Anemette og Danni Bühlmann er tredje generation i familien der driver hotel- og gastronomivirksomhed i Danmark.

Bühlmann-koncernen består af otte hoteller: Scheelsminde i Aalborg, Nørre Vosborg i Vemb, Airport Hotel i Aalborg, Villa Provence i Aarhus, Peak 12 Hotel i Viborg, Pier 5 i Aalborg, Hotel

Royal i Aarhus og Billund Airport Hotel. Selvom alle hotellerne er forskellige og har deres egne unikke særpræg, arbejder de alle sammen ud fra de samme værdier: omhu, fleksibilitet, nærvær, passion og respekt for mennesker og miljø.