Tjener Himmerriget

Hos HimmerRiget får du mulighed for at arbejde i hjertet af en fine-dining, og skabe 5-stjernede oplevelser for vores gæster. Vores køkkenteam skaber kulinariske mesterværker som hylder naturens årstider med de lokale råvarer. Her bliver du en central del af et team, der leverer service i absolut topklasse, og hvor gastronomisk perfektion er vores ultimative mål. Er du klar til at blive en del af et unikt gastronomisk univers, hvor service er en kunst og hver detalje tæller?

Dine arbejdsopgaver:

•Professionel og personlig betjening af gæster på allerhøjeste niveau
•Rådgivning og præsentation af vores unikke vine og menuer
•Selvstændig og elegant servering med fokus på detaljer
•Skabe uforglemmelige oplevelser og sikre 100% gæstetilfredshed

Hvad bringer du til bordet:

•Du er en faglært tjener der brænder for at levere service og perfektion i hver detalje
•Du har et stærkt engagement og ambitioner om at udvikle dine faglige færdigheder
•Sommelieruddannelsen er et plus, men ikke et krav. Vi skal nok klæde dig på, så længe du har lysten til at lære, og et naturligt drive.
•Du har en nysgerrighed på vores restaurantunivers og har lyst til at bidrage til det samlede team, med base i HimmerRiget

Vi tilbyder:

•Muligheden for at arbejde med en af Danmarks mest spændende vinkældre
•Enestående udviklingsmuligheder både fagligt og personligt
•Et stærkt og ambitiøst team, hvor faglig sparring på tværs af afdelingerne er en naturlig del
•En fleksibel og attraktiv vagtplan, der understøtter din work/life balance
•Et arbejdsmiljø, hvor kvalitet og detaljer altid er i fokus, og du får lov til at udfolde dine evner på allerhøjeste niveau.

Opstart:

Vi afholder samtaler løbende, og forbeholder os derfor retten til at lukke annoncen, når vi har den rette kandidat.

Vi ser frem til at høre fra dig!