

Sommelier bij FRANQ

Sterk leiderschap, organisatorische en interpersoonlijke vaardigheden zijn cruciaal voor succes in deze functie. Daarnaast achten wij een passie voor de restaurantbranche en een klantgerichte benadering waardevolle eigenschappen voor een sommelier.

Verantwoordelijkheden en taken

De rol van Sommelier is divers en omvat het managen van verschillende aspecten van Restaurant FRANQ. Hieronder volgen de belangrijkste verantwoordelijkheden en taken:

- **Bedrijfsvoering:** verantwoordelijk voor de dagelijkse werkzaamheden om een positieve klantervaring te waarborgen.
- **Supervisie van personeel:** aannemen, trainen en begeleiden van restaurantpersoneel, waaronder bediening, koks en ander ondersteunend personeel.
- **Klantervaring:** Zorgen voor een uitstekende klantenservice is een cruciaal aspect van je rol.
- **Financieel management:** verantwoordelijk voor budgettering, financiële planning en kostenbeheersing. Dit omvat het beheren van uitgaven, het bepalen van de prijzen van de bar en het wijnmenu en zorgen voor winstgevendheid.
- **Voorraadbeheer:** het bewaken en beheren van de voorraad, het inkopen van goederen en de voedselkosten in de hand houden. Je werkt aan het minimaliseren van verspilling en het optimaliseren van de voorraadrotatie, in samenwerking met Veerle Van Tichelen - Food Consultant bij FRANQ.
- **Marketing en promoties:** je bent betrokken bij marketinginitiatieven om klanten aan te trekken.
- **Gezondheid en veiligheid:** ervoor zorgen dat de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften worden nageleefd is een cruciale verantwoordelijkheid.
- **Communicatie:** effectieve communicatie is van vitaal belang voor het coördineren van activiteiten binnen het restaurant.
- **Probleemoplossend vermogen:** je moet bedreven zijn in het identificeren en oplossen van problemen die kunnen die zich kunnen voordoen in de dagelijkse activiteiten van het restaurant. Dit omvat het behandelen van klachten, het oplossen van conflicten onder het personeel en het aanpakken van operationele uitdagingen.
- **Planning op lange termijn:** je bent betrokken bij de strategische planning van het bedrijf. Dit kan bestaan uit het stellen van langetermijndoelen, het onderzoeken van uitbreidingsmogelijkheden of veranderingen doorvoeren om de efficiëntie te verbeteren.

Verwachtingen

Een sommelier is een opgeleide en deskundige wijnprofessional die gespecialiseerd is in alle aspecten van wijn service. We willen graag de volgende verwachtingen uitdrukken:

- **Wijnselectie:** je bent verantwoordelijk voor het samenstellen en beheren van de wijnkaarten.
- **Wine pairing:** Je hebt een grondige kennis van de smaakprofielen en helpt klanten bij het selecteren van wijnen die passen bij hun voedselkeuzes.
- **Wijn service:** je bent bedreven in het goed bewaren van wijn, het openen van flessen en het serveren van wijn op de juiste temperatuur.
- **Klantenvoorlichting:** je gaat in gesprek met gasten om aanbevelingen te doen, vragen te beantwoorden en informatie te geven over verschillende druivensoorten, regio's en wijnbouwtechnieken.
- **Wijnkennis:** je hebt een uitgebreide kennis van wijn, inclusief de productie, geschiedenis en culturele betekenis ervan. Je blijft op de hoogte van de huidige trends in de wijnindustrie en bent in het bezit van certificeringen van gerenommeerde organisaties.
- **Wijkelderbeheer:** je bent verantwoordelijk voor het beheer van onze wijnkelder.

Over FRANQ

Hotel FRANQ in Antwerpen staat bekend om zijn luxe accommodaties, stijlvolle design en centrale ligging in de stad. Het wordt vaak geprezen om zijn mix van historische architectuur met moderne voorzieningen. Naast de boetiekstijl biedt het hotel ook onderdak aan een 1-sterren Michelin Restaurant onder dezelfde naam FRANQ, geleid door Tim Meuleneire.

Interesse in de functie van Sommelier?

Solliciteer vandaag nog door jouw CV te mailen naar Marijke Van Heertum, General Manager van Hotel FRANQ via hr@hotelfranq.com.