



Kravprofil: Källarmästare Servering – Söderströms Källare

(1 st. á en termin)

En fredag varje månad slår nationen upp sina dörrar för en femrätters gourmetmiddag med tillhörande vinpaket för cirka 50 gäster. Som källarmästare har du ett sinne för service och har en känsla för kvalitet. Du får chansen att sätta din egen prägel på gästernas upplevelse.

Huvudsakliga uppgifter

Du arbetar tillsammans med köket för att skapa en magisk kväll. Bland dina uppgifter ingår att sätta ihop ett serviceinriktat serveringslag. Du fungerar som restaurangchef för kvällen och ser till att det är en god stämning i lokalen och att kommunikationen mellan servering och kök flyter på bra.

Varför just Källarmästare Servering?

Du lär dig vikten av god service och hur en skapar en trevlig atmosfär för middagsbjudningar. Du övar upp dina ledarskapsförmågor och organisatoriska sinne – dessutom lär du dig en hel del om vin i kombination med mat.

En Källarmästare Servering ska:

- Kunna arbeta efter budget.
- Kunna skapa ett körschema och hålla tider.
- Kunna skapa och leda ett lag.
- Ha god erfarenhet av kök och bar.

Vilka egenskaper söker vi hos en Källarmästare Servering

- Strukturerad och organiserad.
- Matintresse och en drivkraft att utvecklas.

- Kunna arbeta under press.
- God ledarskapsförmåga.