

FORMULÁRIO – OFERTAS DE EMPREGO – ESTÁGIOS

DESCRIÇÃO

O restaurante *Organic & Inspired Cuisine* da Herdade da Malhadinha Nova, S.A., localizado em Albernoa, Beja, no coração do Baixo Alentejo, encontra-se a recrutar para a posição de Sommelier.

ENTIDADE

Herdade da Malhadinha Nova

LOCALIZAÇÃO/CONTACTOS

Albernoa, Beja

TAREFAS A DESEMPENHAR

O Sommelier é um especialista em vinhos que tem como função aconselhar o cliente na seleção do vinho em função do prato escolhido, bem como realizar todo o serviço de bebidas no restaurante. Deve ainda prestar apoio nas demais funções da equipa de sala durante o serviço de almoços e jantares.

REQUISITOS DO(S) CANDIDATO(S)

- Formação na área dos vinhos;
- Formação técnica de restaurante;
- Experiência e gosto pelo atendimento ao cliente e up-selling;
- Conhecimentos de HACCP;
- Boa capacidade de organização, comunicação e resiliência;
- Conhecimentos de Inglês.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Oferece-se

- Remuneração atrativa de acordo com a experiência demonstrada;
- Regalias em vigor na Empresa;
- Alojamento em *Staff House*;
- Integração em empresa estável e sólida no mercado;
- Ambiente de trabalho de jovem e dinâmico.

DATA DE SUBMISSÃO DA OFERTA

11/07/2024

DATA LIMITE PARA SUBMISSÃO DE CANDIDATURA

31/08/2024