Descripción de la oferta Sumiller:

El restaurante Saddle, galardonado con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, busca incorporar a su equipo a un Sumiller que comparta la pasión por la cocina clásica contemporánea, el respeto al producto, la estacionalidad y la tradición, así como el compromiso con una mejora continua, tanto profesional como personal.

Buscamos profesionales con ganas de crecer en su carrera y ser parte de un equipo apasionado y con ambición.

El equipo consta de 4 sumilleres y una carta de más de 7000 botellas, más de 100 vinos por copa, y premiada con el Best of Award of Excellence de Wine Spectator.

Se ofrece:

- Plan de formación y seguimiento, para ayudarte a cumplir tus objetivos.
- Programa de reconocimiento: Empleado del mes y del año.
- Acceso gratuito a las formaciones de Saddle Hospitality School.
- Sueldo acorde a la experiencia.
- Contrato indefinido.
- Vacaciones en agosto.

Requisitos

- Mínimo 2 años de experiencia en puestos similares, preferiblemente en restaurantes de categoría equivalente.
- Se valorarán estudios de hostelería.
- Imprescindible conocimiento de vinos a nivel WSET 3 o Court of Master Sommelier Cerfified, sin necesidad de título.
- Imprescindible nivel de inglés equivalente a B2.
- Ambición, autoexigencia y ganas de aprender.