



## Kravprofil: Källarmästare Bar – Söderströms Källare

(1 st. á en termin)

En fredag denna termin slår nationen upp sina dörrar för en femrätters gourmetmiddag med tillhörande vinpaket för cirka 50 gäster. Som Källarmästare Bar har du ansvar för att gästerna serveras lämplig dryck till den meny som Källarmästare Kök sätter ihop.

### Huvudsakliga uppgifter

Du arbetar tillsammans med hov och kök för att skapa en magisk kväll. Bland dina uppgifter ingår att tillsammans med Köksmästare Hov sätta ihop ett serviceinriktat serverings- och barlag. Du fungerar som bartender för kvällen och ser till att gästernas middagsupplevelse förhöjs av vinpaketet och dryckesmenyn du sätter ihop.

### Varför just Källarmästare Bar?

Du lär dig vikten av god service och hur en skapar en trevlig atmosfär för middagsbjudningar. Du övar upp dina ledarskapsförmågor och organisatoriska sinne.

*En Källarmästare Bar ska:*

- Vara minst 20 år gammal
- Ha god erfarenhet av barerna och alkoholservice
- Bör ha genomgått utbildning i ansvarsfull alkoholservice (B-cert)
- Kunna skapa och leda ett lag
- Vara medveten om nationens policy och alkohollagen
- Kunna arbeta och kommunicera med Källarmästare Hov & Kök, samt med Quratelet

*Vilka egenskaper söker vi hos en Källarmästare Bar*

- Strukturerad och organiserad.

- Intresse av dryck, samt en vilja att vilja utforska och utveckla detta
- Kunna arbeta under press.
- Ordningsam och strukturerad.
- Serviceinriktad
- God ledarskapsförmåga.
- Initiativtagande