

### Til Annette Sørensen, Bistro Lundegaard

**Motivation:** Bistro Lundegaard har bæredygtighed og eksperimenterende grøn mad som sin profil. Det passer perfekt til mig, da jeg de sidste par år har arbejdet med grøn økologisk omstilling i køkkener og også selv foretrækker naturvine og vegansk mad. Jeg er vildt interesseret i at blive en del af holdet til at få Lundegaard til at blive endnu grønnere og CO2 neutralt.

Lidt om mig: Jeg hedder Sofie, er 25 år gammel og uddannet tjener. Jeg brænder for at betjene kunder og give dem en fantastisk aften, så de får en oplevelse for livet kommer tilbage til restauranten. Jeg har særlig opmærksomhed på at spørge ind til allergier og andre forhold, som kan have betydning for gæstens forhold til mad og drikke.

### Betjening og servering

- Fadsservering
- Cocktails og barstyring

### Planlægning

- Vagtplan
- Booking af selskaber

### Som person er jeg

- Smilende og godt humør
- God til at arbejde i teams
- Kan løbe ekstra hurtigt, når der er travlt.

Som sagt har jeg meget tjener erfaring og masser af energi til at give gæsterne en rigtig god oplevelse. Da jeg netop har afsluttet min sidste eksamen indenfor cocktail mixning vil jeg kunne starte når som helst. Jeg har ikke planlagt ferie og vil lægge min ferie efter vagtskemaet.

Jeg glæder mig meget til at høre fra dig og håber meget på at komme til samtale!

Venlig hilsen

Sofie Malene Rasmussen