

# SOMMELIER(E)

Le sommelier conseille et sert les différents vins.

## MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Service : contribuer à la mise en place et superviser l'organisation de la salle, accueillir et installer les clients, conseiller les convives sur les plats et les accords mets-vins, superviser le déroulement du service, s'assurer de la satisfaction des convives, veiller à la propreté constante de la salle et au bon fonctionnement du matériel, coordonner les différents services...
- Sommelierie : gérer et développer la carte des vins, gérer les stocks et réaliser les commandes, contrôler la facturation fournisseurs, réceptionner, contrôler et ranger les livraisons de vins, présenter la carte des vins

## SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Maîtrise des techniques de service haut de gamme,
- Parfaite connaissance de la carte du restaurant
- Parfaite maîtrise de l'ensemble des services et offres de l'établissement,
- Maîtrise des procédures et normes d'hygiène et de sécurité,
- Connaissance de l'histoire, de la philosophie et des valeurs de l'établissement,
- Gestion du temps et des priorités,
- Maîtrise des techniques de vente,
- Connaissance en matière d'oenologie.
- Maîtrise de l'anglais

## CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Fermeture annuelle en janvier : minimum 3 semaines,
- La possibilité de s'exprimer pleinement aux côtés du Chef Julien Hennote, étoilé au guide Michelin,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Des primes sur les résultats qualitatifs et quantitatifs de l'entreprise,
- Une prime d'ancienneté (à partir de 12 mois de présence, à date anniversaire),
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes,
- Salaire : selon expérience. Poste nourri et logé possible.

## CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aigüe des normes HACCP.

