

CHEF DE RANG / SOMMELIER H/F

Missions de ce poste :

Personne sachant gérer une salle et la terrasse, commandes achat boissons, alcool, café etc.

Accueillir les clients du restaurant à leur arrivée

Coordonner le service en salle et garantir son excellence

Gérer la caisse quotidienne.

Maîtrise de l'Anglais exigée, troisième langue étrangère souhaitée – connaissances des vins.

Le sommelier est le spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes dans les restaurants gastronomiques et les grands hôtels.

Rôle :

- Promouvoir et effectuer le service des boissons - Conseiller et servir les vins
- S'occuper de la gestion de la cave

Etudes/Formations :

- Brevet professionnel "Restauration"
- Mention complémentaire "Sommellerie"

Achat

- Inventaire de la cave et choix des boissons à acheter
- Réception et contrôle des livraisons
- Gestion des approvisionnements et du stock
- Réalisation d'inventaires

Gestion de la cave

- Conception de la carte des vins et autres boissons
- Organisation de la cave
- Actualisation de la carte et de la cave

- Accueil du client et présentation des produits

Profil :

Expériences dans la restauration semi-gastronomique exigées.

Une personne passionnée, autonome dans son travail et maîtrise les connaissances des vins et techniques culinaires.

Une personnalité très accueillante, polyvalent, excellent présentation, aptitude au travail en équipe. Une personne curieuse de découvrir son travail dans une autre étape.

Poste non logé mais nous pouvons assister à trouver si besoin.

Poste à prévoir dès que possible en 39h / 42h CDI

Horaires

- Périodes de travail 8 heures – 10 heures
- Travail le week-end et jours fériés
- Jour fermeture : mercredi

Formation d'un des diplômes :

- CAP / BEP (Optionnel) - Brevet professionnel "Restauration"
- Mention complémentaire "Sommellerie"
- Bac professionnel Service et commercialisation, Bac technologique hôtellerie.
- Bac+2 : Un BTS hôtellerie-restauration option B (Technique de service et d'accueil) ou option art de la table et du service, est plus approprié compte tenu de la complexité du métier, des connaissances techniques, de gestion et de management nécessaires.

Expérience en restauration recommandée 3 ans

Salaire : 1 950.00 à 2300.00€ (selon profil)