

MAITRE D'HOTEL / 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.

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

Rôle :

Promouvoir et améliorer la vente des vins et produits à emporter.

S'occuper de la gestion de la cave donc inventaire de la cave et choix des boissons à acheter. Réception et contrôle des livraisons

Organisation de la cave / actualisation de la carte des vins.

Accueil du client et présentation des produits

Profil :

Expériences dans la restauration semi-gastronomique exigée.

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

Une personnalité très accueillante, polyvalent, 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 en CDI

Horaires :

Jour fermeture : mercredi

2 jours hebdomadaire de novembre au mars

Formation d'un des diplômes :

Mention complémentaire "Sommellerie"

Bac+2 : Un BTS hôtellerie-restauration / Brevet professionnel "Restauration".

Expérience en restauration recommandée +3 ans

Salaire : selon profil