

LE RESTAURANT LE CENACLE



DE LA COUR DES CONSULS HÔTEL & SPA

Recherche son (sa)

Chef Sommelier(e) en CDI

39h/semaine – 4 jours et demi sur 7

Salaire selon profil entre 2200 et 2350 euros

Poste à pourvoir dès à présent

Sous la responsabilité du Responsable restauration, vous travaillerez en coupure ou en continu.
Vous êtes doté d'une excellente présentation, avez un excellent relationnel et le souci du client ?

Vos missions :

- Conception et actualisation de la carte des vins
- Veiller à la bonne mise en place et à la propreté des boissons
- Connaitre tous les éléments et les spécificités de la carte des vins et des alcools
 - Prise de commande et service des boissons
 - Vendre nos produits et conseiller les clients
- Accueillir le client avec prévenance et attention
- Avoir connaissance des clients VIP et réguliers
 - Animer et promouvoir le restaurant
 - S'assurer du bon déroulement du service
 - Appliquer les standards Mgallery
 - Participer à l'inventaire
- Gérer la cave (contrôle des livraisons, gestion des approvisionnements et du stock, rangement)
 - Réaliser les tâches demandées par le responsable restauration

Description du profil :

- Connaissances du travail en salle et des vins
 - Rigoureux et organisé
- Sens des responsabilités et du service client
 - Excellente présentation
 - Sens relationnel
- Bonne maîtrise du Français et de l'Anglais
 - Maîtrise des outils informatiques

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et LM) à l'adresse suivante :
mdellac@lacourdesconsuls.com