



VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

LE RESTAURANT LE CENACLE



DE LA COUR DES CONSULS HÔTEL & SPA

Recherche son (sa)

Sommelier(e) en CDI

39h/semaine – 5 jours sur 7

Poste à pourvoir dès Novembre 2020

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 Benjamin Llorens (responsable restauration) à l'adresse suivante : ha086-fb@accor.com