

Sommelier F/H



Votre formation

- Bac pro Restauration + mention complémentaire Sommellerie
- Bac technologique Hôtellerie

Vos missions

- Vous recommandez le vin approprié aux mets choisis.
- Vous effectuez le service du vin.
- Vous élaborez la carte des vins en tenant compte des goûts de la clientèle et de la thématique du restaurant.
- Vous constituez et gérez la cave du restaurant.
- Vous êtes attentif aux évolutions des goûts des clients.

Vos qualités

- Vous avez une aisance relationnelle, le sens du contact et du service.
- Vous êtes passionné et disponible.
- Vous avez une grande capacité d'écoute, d'adaptation et de curiosité.
- Vous avez une bonne connaissance de l'univers vinicole et de l'art culinaire.
- Vous avez une bonne connaissance de l'anglais.

Vos perspectives d'évolution

- Caviste
- Maître d'hôtel

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

