



COMMIS SOMMELIER.E

Notre philosophie

Nous sommes cools tout en étant super pros ;
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ;
Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

Côté cave

Une cave évolutive de plus de deux cents références de vigneron, orientée en bio, biodynamie et nature, mais pas que !
Une carte des vins beaucoup « d'ailleurs » et un peu de Bordeaux à partager avec des clients au top amateurs comme connaisseurs.

Notre entreprise

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.
Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente)
Fabien Beaufour développe une cuisine créative à la française avec un twist international, en recherche permanente d'excellence, qui place le client au cœur de l'expérience.

L'activité du poste

Le/la commis sommelier conseille et sert les boissons dont les vins, renseigne notre clientèle et promeut l'établissement. Il/elle assure la mise en place de la salle avant et après le service, sert les préparations culinaires réalisées par l'équipe de la cuisine.
Il participe activement à l'entretien et la gestion des stocks.

Votre mission

Opération

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant et être garant des prestations délivrées ;
- Assiste notre sommelier résident, assure un conseil et service des boissons auprès de notre clientèle ;
- Participer à l'évolution de la carte
- Assurer la mise en place de la salle avant et après le service ;
- Servir les plats en salle, selon notre concept et nos standards ;
- Respecter les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque.
- Connaître parfaitement tous les plats du menu, les plats du moment et les promotions ainsi que les boissons ;
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements ;
- Respecter des normes HACCP



Relation client

- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que leur expérience soit toujours la première des priorités ;
- Fidéliser la clientèle ;
- Vendre et mettre en avant les services et prestations auprès de chaque client (promotion, cross-sale)
- Prise de réservations : renseignements prise de réservations et suivi) en direct, téléphone et internet, selon les standards

Administratif

- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;
- Adhésion au Manuel des standards de procédures opérationnelles ;

Votre profil

- Expérience d'au moins 1 ans dans un restaurant haut de gamme obligatoire
- Compétences opérationnelles, administratives et de gestion
- Maîtrise de la langue française, la langue anglaise est un atout
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires

Compétences

- Passionné.e, réactif et excellent relationnel
- Maîtrise des technologies de restaurant et de l'outil informatique
- Très bonne présentation, autonome dans son travail et team player
- Sens de l'écoute, de l'accueil et de la diplomatie
- Connaissances en œnologie et mixologie un vrai avantage

Poste en CDI

Basé à Bordeaux

A pourvoir de suite

Pour postuler, c'est par ici :

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par e-mail votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et ou certificats, lettre de recommandation) à talents@cent33.com.