



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 ;
Nous proposons des produits et un service de haute de qualité, dans une
ambiance décontractée !

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 a appris des plus grands chefs du monde en France auprès d'Anne-Sophie Pic ou Patrick Henrinox comme à l'étranger aux côtés de Thomas Keller, Daniel Boulud, Daniel Humm et Reiner Becker.

Titulaire de la Dotation Jeunes Talents du Gault & Millau en 2018.

Référencé au Guide Michelin et 15/20 au Gault & Millau / 3 toques

Lauréat du Trophée des Techniques d'Excellence Gault & Millau juin 2024

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.

Engagés pour l'environnement avec une politique écoresponsable concrète : propriétaire de notre Potager urbain depuis 2020, labélisés deux Ecotables en novembre 2022, puis ambassadeur Greenfood depuis novembre 2023 et nous participons au programme de l'ADEME sur l'excellence environnementale des restaurants commerciaux pour notre région.

Notre mission commune :

**faire vivre à nos clients une expérience gastronomique et des émotions
culinaires inoubliables**

Exprimez votre talent au Cent33 Bordeaux en rejoignant une équipe jeune dynamique et passionnée qui a à cœur, par-dessus tout, de faire plaisir à nos clients, le goût de l'excellence, le partage dans un lieu élégant et épuré, côtoyant une clientèle locale et internationale au top, proposant une cuisine gastronomique engagée, de produits locaux avec des partenaires de talents.

Côté cave

Une cave évolutive de plus d'une 500 références de grands classiques comme de vigneron, orientée en bio, biodynamie et nature, mais pas que !

Une carte des vins de notre région et d'ailleurs à partager avec des clients amateurs comme connaisseurs.

Référencé par RAISIN depuis 2022



Utilisation de SOMM'IT pour la gestion des stocks, commandes et inventaires

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

- 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 ;
- 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
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;

Votre profil

- Expérience d'au moins 1 ans dans un restaurant gastronomique
- 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

Avantages entreprise

- 3 jours de repos hebdomadaire : dimanche et lundi consécutifs + 1 journée dans la semaine



- Pourboires +++ (cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein)
- Congés payés : 2 semaines en août, Noël en famille, 2 semaines l'hiver et 1 semaine au printemps
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- Tarifs préférentiels pour les collaborateurs
- Politique RSE reconnue et appliquée au quotidien
- Management participatif
- Repas du personnel de qualité
- RH digitalisées (on boarding, planning et paie) • Mutuelle et prévoyance d'entreprise attractive
- Prime de cooptation

Poste en CDI (39h / semaine, vraiment !)
Basé à Bordeaux
A pourvoir fin 2024

Pour postuler, c'est par ici : <https://cent33.com/recrutement/>

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