



MAITRE d'HÔTEL – SOMMELIER H/F

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 !

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).

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

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

Trophée des Techniques d'Excellence du 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.

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

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 et une équipe de talents.

L'activité du poste

Le Maître d'hôtel-sommelier s'occupe de la gestion au quotidien des opérations relative au restaurant.



Il a sous ses ordres, un chef de rang, un sommelier-chef de rang, deux commis de salle en alternance et des stagiaires ponctuellement. Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de la cuisine composée de 6 collaborateurs. Il est en charge des achats et des tasting de l'ensemble de la carte des boissons. Il conseille et sert les boissons dont les vins, renseigne notre clientèle et promeut l'établissement.

Il participe activement au respect du budget et des ratios, à l'entretien et la gestion des stocks.

Votre mission

- Manager l'équipe de la salle
- En charge des réservations, du service et des encaissements
- En charge de la sommellerie, du conseils et service des boissons
- Supervision de l'entretien et de la mise en place de la salle
- Participer à l'évolution de la carte et relations avec les fournisseurs
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;
- Former les équipes à la présentation des boissons, des plats, mettre à jour la fiche des allergènes, descriptif de carte et briefer l'équipe
- Tenir les briefings quotidiens avant chaque service et assister aux réunions hebdomadaires et mensuelles avec la direction ;
- Respecter et faire respecter les normes HACCP, assurer les contrôles et le suivi administratif,
- Ouverture et fermeture du restaurant selon planning

Votre profil

- Expérience d'au moins 3 ans dans une restaurant haut de gamme obligatoire
- Compétences opérationnelles, administratives et de gestion
- Maîtrise de la langue française et anglaise (bilingue écrit et oral)
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires
- La maîtrise de ZenChef, L'Addition et Somm'it sont un véritable atout

Compétences

- Passionné.e et excellent relationnel
- Leadership et management d'équipe
- Force de proposition
- Passion pour la restauration et le service à la clientèle
- Particulièrement responsable et fiable
- Très bonne présentation, autonome dans son travail et team player
- Sens de l'écoute, de l'accueil et de la diplomatie

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 aout, 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

Rémunération selon profil et expérience

Poste en CDI (39h / semaine)

Basé à Bordeaux

A pourvoir de suite

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.