



CHEF.FE 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 Henrion 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.
Référéncé 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.

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/la sommelier 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 :

- En charge de la sommellerie, du conseils et service des boissons
- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;
- Gère l'évolution de la carte et relations avec les fournisseurs
- Participer aux briefings quotidiens du service et aux réunions hebdomadaires et mensuelles ;
- Respecter des normes HACCP
- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que leur expérience soit toujours la première des priorités ;
- Relations fournisseurs pour la salle avec les outils mis à disposition : commandes, nouveaux fournisseurs, mise à jour du fichier fournisseurs, devis, factures, stock, etc.

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

Compétences

- Passionné.e et excellent relationnel
- Maîtrise des technologies de restaurant (ZenChef, l'Addition & Somm'it) et de l'outil informatique
- Capacité de gestionnaire
- 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 obligatoires

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

Poste en CDI (42h / semaine)
Basé à Bordeaux
A pourvoir au printemps 2026

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 talents@cent33.com.