



CHEF.FE DE RANG – 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 !

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 15/20 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.

Votre mission

- Réaliser la mise en place de la salle de restaurant et de la terrasse en saison
 - Garantir la propreté constante du restaurant et de la terrasse
 - Assurer l'accueil, la satisfaction et la fidélisation de nos clients
 - Animer l'équipe de commis de restaurant
 - Assurer le service et le suivi des tables (plats et boissons)
 - Participer aux briefings quotidiens du service et aux réunions d'équipe ;
 - Participer au tasting et être force de propositions
 - Suivre les stocks
- (Liste non exhaustive)

Votre profil

- Expérience d'au moins 1 ans dans un restaurant haut de gamme obligatoire ;
- Maîtrise de la langue française et la langue anglaise est un atout ;



- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires ;
- Connaissance de ZenChef, l'Addition & Somm'it un vrai plus

Compétences

- Passionné.e, réactif organisé.e 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

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 (39h / semaine, pour de vrai !)

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.