

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : SOMMELIER(E)

MISSIONS :

Stock :

- Gestion des commandes de vins et bar,
- Assurer la rentabilité de la cave,
- Vérification et suivi des stocks cave et bar,

Communication :

- Assister aux réunions hebdomadaires des chefs de service,
- Assister aux briefings en début de service,

Evènements :

- Organisation d'évènements en collaboration avec le service commercial/marketing,
- Assurer le suivi des séminaires, mariages etc. pour la partie restauration (propositions, tarifications).

Commercialisation et conseils :

- Accueil du client et présentation des produits,
- Dégustation et service des boissons,
- Proposition de choix en fonction des mets consommés,
- Actions de promotion sur certains produits.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Lycée/école hôtelier(e), CAP hôtellerie/restauration ou sommellerie
- Expérience : 1 an minimum dans un établissement similaire

QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation / organisation
- Sens du relationnel

OUTILS :

Yokitup (gestion des stocks)

Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : direction.rochecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset