

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : SOMMELIER(E) (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

- CDI ou saisonnier
- 39h / semaine
- 2 jours de congés sem.

BON À SAVOIR :

- Mutuelle d'entreprise (50%)
- Repas proposés sur site (optionnels)

Postuler : direction@rohecotte.fr - Contact : Carla Brosset

Gestion des stocks :

- Suivi et inventaire des stocks cave et bar
- Suivi des commandes fournisseurs cave et bar

Mise en place :

- Réception, vérification et rangement des livraisons F&B
- Mise en place du stock cave pour le service dans les deux salles
- Suivi des briefings quotidiens de début de service

Missions pendant les services midi et/ou soir :

- Accueil des clients au restaurant
- Présentation de la carte des vins et boissons
- Recommandations, prise de commandes et présentation des produits
- Encaissement des clients et fidélisation

Missions l'après-midi (selon planning) :

- Assurer les services boissons piscine et terrasse (selon répartition des missions)

Evènements :

Dans le cadre d'évènements en collaboration avec le service commercial/marketing :

- Assurer le suivi des événements pour la partie restauration (propositions et tarifs)

Compétences :

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

Formation & expérience :

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

Qualités :

- Rigueur et sens des responsabilités
- Anticipation/organisation

Outils :

- Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)
- Google Sheet (planning des réservations restaurant)