

LA MICHELINE

BISTRONOMIE

La Micheline recherche un deuxième sommelier !

Envie de faire partie d'une nouvelle aventure, et de rejoindre une équipe jeune, dynamique et motivée ? Le restaurant La Micheline* recrute un poste de sommelier

Description du poste

Nous recherchons un profil de sommelier afin de seconder notre premier sommelier actuel. Profil recherché : excellentes connaissances en sommellerie, expériences en restauration, responsable, motivé, envie d'apprendre et d'évoluer !

Vous serez en charge de seconder le premier sommelier sur les tâches suivantes

- Connaissance parfaite de notre carte des vins
- Conseil au client durant le service
- Suivi des accords mets & vins durant le service
- Propositions pour les accords mets & vins
- Aide au service en salle
- Gestion de la cave
- Gestion des stocks
- Gestion des commandes
- Organisation de dégustations
- Aide à la formation des équipes sur les vins

Vous êtes passionné par votre métier, vous adorez la gastronomie, vous aimez partager votre passion ? vous faites preuve de créativité, d'innovation et modernité ? Vous êtes soigné et dynamique ?

Vous répondez à tous ces critères ? Alors rejoignez-nous dans cette nouvelle aventure !

Compétences techniques et personnels principales

- Excellentes connaissance du vin (France, Suisse, Espagne, Italie)
- Expérience dans un poste similaire obligatoire
- Constance dans le travail
- Passionné
- Expérience en salle nécessaire
- Fiabilité et ponctualité.
- Esprit d'équipe.
- Dynamisme, polyvalence et autonomie.
- Résistance au stress.
- Apte à travailler en horaires coupés.

Type de contrat : Entre 50% et 100% CDI avec 5 semaines de vacances par année.

Début du contrat : Immédiat – Date à confirmer

Contact : admin@gastrovives.ch ou info@lamicheline.ch