

Poste sommelier/chef de cave

La Tenuta

12 rue de l'Arquebuse 1204 Genève

La Tenuta est à la recherche d'un-e sommelier-e/caviste à partir du 1^{er} Mai 2023

La Tenuta est un magasin de vins, bar, restaurant et cigare lounge situé en centre ville de Genève. Spécialisé dans les vins italiens mais avec une grande sélection de vins suisses, français et espagnols, c'est plus de 500 références que nous proposons à nos clients pour de la vente à l'emporter et pour de la consommation sur place. Une sélection de vins au verre qui change chaque 2 semaines est également disponible.

La Tenuta ne possède pas de carte de vin, c'est pourquoi le conseil client est primordial.

La Tenuta c'est un établissement ouvert midi et soir avec 45 places assises en intérieur + 20-30 places en terrasse. Ouvert en continu l'après-midi pour le magasin et le cigare lounge, La Tenuta est un lieu de vie avec un service dynamique et de grande qualité où se mêle tout type de client. Des grands connaisseurs de vins aux amateurs désirant découvrir de nouveaux flacons, la clientèle est décontractée, agréable, mais exigeante.

Le rôle en question combine un travail de service de restauration (ventes des vins, mais également appuis au service et parfois chef de rang), et le rôle de gestionnaire de la cave.

Responsabilités

- Commande de vins auprès de nos fournisseurs
- Rangement des vins dans l'établissement et en cave
- Responsable de mettre les étiquettes avec les prix sur les bouteilles
- Gestion et contrôle des stocks
- élaboration des vins au verre selon disponibilité des stocks
- création des fiches techniques pour formation staff
- élaboration de sélection de vins pour banquets et groupes
- Assurer des dégustations privées pour groupes
- Accord mets-vins pour banquets et groupes
- Mise à jours des prix et stocks sur le système de caisse
- Mise à jours des vins au verre sur système de caisse
- Conseiller les clients à table pour choisir le vins.
- Aide au service, mise en place, débarassage, ouverture et fermeture du restaurant
- Prise de commande à table

- Encaissement
- Accueil client

Qualifications

- Très bonne connaissances des vins
- Très bonne connaissances des vins italiens
- Connaissances des terroirs, régions, millésime, cépages
- Capacité de faire des accord mets-vins
- Organisé
- Très bonne connaissance du service restaurant
- à l'aise avec la clientèle
- Savoir parler anglais
- Souriant
- Dynamique
- Motivé

Salaire: 4'500 – 5'500.- Brut (x12) selon profil.

Horaire : 5 jours par semaine en coupure

Vous pouvez contacter directement La Tenuta via l'adresse email : info@latenuta.ch

Vous pouvez visiter notre site internet pour découvrir l'établissement : <https://www.latenuta.ch/>