

POSTE A POURVOIR

SOMMELIER – CAVISTE H/F

En prévision de son ouverture prochaine, le Bar à vin / cave « Taste » situé à Sancerre recherche un sommelier-Caviste H/F passionné(e) et désireux(se) de participer à cette aventure inédite dans le paysage Sancerrois.

« Taste » proposera une sélection d'environ 500 références de vins et spiritueux hauts de gamme de France et d'ailleurs dans un univers au design convivial et contemporain.

Rattaché(e) au Directeur de l'établissement, vous êtes le/la garant(e) de l'accueil de la clientèle conformément à la culture et à l'image de l'établissement. Vous conseillez les clients, prenez leurs commandes et procédez aux encaissements. Vous vous assurez en permanence de la satisfaction des clients.

En collaboration avec la Direction, vous participez à l'élaboration des cartes des vins ainsi que des boissons et proposez des animations visant à développer la rentabilité de l'établissement.

Vous gérez les stocks du bar et formez les équipes à la dégustation, à la présentation et au service des boissons.

Profil :

Vous maîtrisez parfaitement l'anglais, une seconde langue étrangère serait un plus ;
Vous avez des connaissances approfondies sur les vins et spiritueux ainsi que l'expérience du service de ces derniers ;
Vous maîtrisez les logiciels informatiques ;
Vous savez organiser et gérer un stock ;
Vous avez le sens du client, de la discrétion et du service.

Etre titulaire d'une mention complémentaire en Sommellerie ou d'une Certification Dégustation et Conseil en Vins - WSET niveau 2 (Award in Wines & Spirits) serait un plus.

Rémunération à définir selon profil et expérience.

Le poste est à pourvoir dès que possible, pour une durée indéterminée.

Pour postuler, merci de bien vouloir nous faire parvenir un CV ainsi qu'une lettre de motivation par mail à l'adresse suivante : k.brouet-pepot@sagetalperriere.com ou par voie postale : à l'attention de Kelly BROUET-PEPOT, coordinatrice RH – La Castille 58150 POUILLY-SUR-LOIRE.

Le service RH