



DESCRIPTION DU POSTE :

En tant que Sommelier, vous serez sous la supervision du Directeur de Restaurant. Vous serez en charge du service des vins et de la gestion de la cave. Vous conseillerez la clientèle sur les accords mets-vins et participerez à la sélection des vins en lien avec les fournisseurs.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Assurer le service des vins selon les standards de qualité.
- Gérer les stocks de vins et spiritueux, ainsi que les commandes et le rangement.
- Maîtriser les accords mets-vins pour conseiller et fidéliser la clientèle.
- Collaborer avec la cuisine lors des mises à jour de la carte.
- Développer la sélection de vins avec les producteurs et négociants.

PROFIL RECHERCHE :

- Bonne connaissance des règles HACCP et de la législation sur les boissons.
- Solide culture gastronomique et œnologique.
- Aptitudes en vente et communication.
- Maîtrise du Pack Office, du logiciel Symphony, et anglais courant.
- Formation en sommellerie (Bac Pro, BP Sommellerie, WSET niveau 4) et expérience réussie dans un poste similaire.
- Excellent relationnel, sens du service, rigueur, organisation et esprit d'équipe.

AVANTAGES :

- Une rémunération à déterminer selon votre expérience
- 2 jours de repos consécutifs par semaine
- Des possibilités d'évolution en interne et dans l'association Relais & Châteaux
- Un plan de formation annuel et une journée d'intégration
- Une équipe à taille humaine
- Accès au tarif Relais & Châteaux team après validation de la période d'essai

Pour postuler :

Merci de nous faire parvenir votre CV et lettre de motivation à l'adresse recrutement@hlvp.lu.

Nous serons ravis d'étudier votre candidature et de vous accueillir au sein de notre équipe.