



CHEF SOMMELIER :

Sous la responsabilité du Directeur du Restaurant La Cristallerie 1*, votre mission consistera à assurer un service respectueux des standards de qualité en vigueur dans notre établissement ouvert toute l'année.

Nous recherchons un Chef Sommelier (H/F) passionné qui saura sublimer les mets du chef Fabrice Salvador grâce à des accords mets et vins harmonieux. Votre passion pour le métier et votre aisance relationnelle vous permettent de réaliser vos missions avec excellence pour offrir aux clients une expérience inédite hors du temps.

Dotée de plus de 400 références, notre carte élue en 2017 « Meilleure carte des vins, Prix de la presse Explorator » met à l'honneur toutes les belles régions viticoles et compte de nombreux flacons d'exception.

MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES :

- Effectuer le service des vins en respectant les règles d'ouverture, de décantage, de présentation, de dégustation et de service au regard des standards de qualité dans notre établissement
- S'assurer de la bonne gestion des stocks de vins et spiritueux, des commandes de matériel et produits nécessaires pour la sommellerie
- Assurer la réception, la vérification des boissons, l'embouteillage, le décapsulage le rangement et la surveillance des vins
- Avoir une excellente maîtrise des accords mets et vins pour orienter, conseiller et fidéliser notre clientèle
- S'assurer de l'accord des mets et vins à chaque mise à jour de la carte
- Optimiser le degré de satisfaction de notre clientèle
- Fidéliser les clients en alimentant le Cardex
- Garder un lien privilégié avec les propriétaires et les négociants afin de développer la sélection des vins

Liste non exhaustive

Travail en coupure / 2 jours de repos consécutifs

Votre profil :

Diplôme / Connaissances requises :

- Formation en sommellerie type : Bac Pro Service et Commercialisation, Bac STHR, BP Sommellerie, MC Sommellerie, WSET niveau 4
- Connaissance des règles d'hygiène HACCP
- Connaissance de la législation sur les débits de boissons
- Connaissance hôtellerie de luxe ou restauration étoilée
- Bonne culture de la gastronomie et de l'univers de la sommellerie et œnologie

Savoir-Être / Aptitudes comportementales :

- Excellent relationnel et fort potentiel de représentativité,
- Excellent sens de l'accueil et du service client, courtoisie et tact
- Empathie, capacité à anticiper et être force de proposition
- Rigueur, précision, organisation et souci du détail
- Disponibilité, flexibilité et bonnes capacités d'adaptation
- Esprit d'équipe

Savoir-faire / Compétences techniques requises :

- Expérience significative en sommellerie exigée dans un établissement de même standing
- Aptitudes à la vente et la communication
- Maîtrise du Pack Office et Micros
- Anglais courant impératif (écrit et oral)



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

HOTEL LE PLACE D'ARMES 5*

18 PLACE D'ARMES

L-1136 Luxembourg

<http://www.hotel-leplacedarmes.com>

Téléphone +352 27 47 37

EMAIL : rh@hotel-leplacedarmes.com