

▶ ENTREPRISE

Nom : **CEPAGES BAR A VIN RESTAURANT**

Contact : **Monsieur Erik SEILLIER Directeur d'Exploitation Bar à Vin et Bowling Villages Nature Paris**

Coordonnées : **06 15 36 26 80 // erik@vins-et-idees.com**

▶ POSTE A POURVOIR

Fonction : **Sommelier h/f (débutant accepté si formé, pas de diplôme exigé)**

Type de contrat : **CDI**

Durée :

Lieu de travail : **Villages Nature – Villeneuve le Comte**

Durée hebdomadaire : **39 h (avec salaire mensuel net de 1800.00€)**

Horaires :

Permis : **Permis B souhaitable**

Descriptif du poste :

Vous êtes responsable de la mise en place du bar et de sa tenue pendant les services :

- Préparer les boissons commandées par les serveurs
- Organiser le rangement du bar

Vous êtes responsable des stocks et des commandes des boissons (vins, softs, hards).

Vous gérez les stocks et les commandes des consommables.

Doté(e) d'un fort esprit d'équipe, vous avez un excellent relationnel client (accueil, service).

Votre priorité est de faire passer un bon moment à vos interlocuteurs.

Observations :**Compétence liées au poste :**

Anglais obligatoire / Une autre langue européenne est un plus.

Service en salle, respect des normes HACCP, suivi de fiches techniques, gestion et contrôle des stocks.

Organisation / Rigueur / Esprit d'équipe / Enthousiasme, d'humeur joyeuse et partager votre passion.

Honnête et droit. Intérêt pour le vin et les produits du terroir français.

Au sein de ce nouveau complexe touristique, le Bar à Vin, exploité par une société privée renommée, met en avant les terroirs et les produits de nos régions à travers des plats traditionnels français et des produits artisanaux et une sélection de vins bios.

Tous les produits seront disponibles à la vente à emporter à travers une épicerie et un pôle vente à la découpe de fromage et charcuterie

POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTER LE SERVICE EMPLOI AU : 01 64 66 59 03