



Nom du collaborateur :

Date de prise de fonction :

Mise à jour le :

INTITULE DU POSTE

SOMMELIER

FONCTION

Gérer la cave des restaurants, conseiller le client et former les équipes

TACHES PRINCIPALES A ACCOMPLIR

- Gestion du service en salle
- Supervision et formation de l'équipe
- Conseils et service des vins
- Gestion de la carte des vins
- Accueillir et conseiller les clients
- Assurer la coordination avec les différents restaurants et la cuisine
- S'assurer de la qualité du service
- Suivi administratif

LIEN HIÉRARCHIQUE

Directeur - Responsable restaurant – **CHEF DE RANG SOMMELIER**

Dans l'entreprise :

Tuteur pour la formation interne et l'accueil : Directeur et Responsable restaurant

NIVEAU DE QUALIFICATION

- ☐ CAP/BEP.....
- ☐ BAC.....
- ☐ BTS
- ✓ Expérience :

SON ÉVOLUTION, en fonction de la taille de l'entreprise

- Vers un établissement de plus grande taille au poste de directeur de restaurant.
- Vers un poste de Maître d'hôtel ou responsable de salle.

QUALITÉS REQUISES

- Expérience en tant que chef sommelier
- Expertise en sommellerie
- Sens du service client
- Leadership et travail d'équipe
- Excellente présentation et communication
- Maîtrise de l'anglais
- Une présentation et une hygiène soignée

CONTRAT CLASSIQUE

C.D.D. ☐ TEMPS PLEIN ☐
C.D.I. ☒ TEMPS PARTIEL ☐
SAISONNIER ☐

CONTRAT SPÉCIFIQUE

EXTRA ☐
G.E.H.R. ☐
APPRENTISSAGE ☐
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION ☐

OBSERVATIONS :
.....
.....



Madame, Monsieur

Votre candidature pour un poste de :

SOMMELIER- CDI à partir du 15 mai 2025

Aux conditions suivantes :

TRAVAIL DEMANDE

- Sélection des vins : Élaborer, mettre à jour et optimiser notre carte des vins en fonction des accords mets-vins, des saisons et des tendances.
 - Conseil et service : Accueillir, conseiller et guider nos clients dans le choix de leurs vins avec professionnalisme et bienveillance.
 - Gestion des stocks : Assurer la gestion et l'approvisionnement de la cave, en veillant à la rotation des stocks et à leur bonne conservation.
 - Formation de l'équipe : Transmettre votre expertise au personnel du restaurant afin d'améliorer le service et la connaissance des vins.
 - Création d'accords mets-vins : Collaborer avec le Chef pour concevoir des menus avec des accords mets-vins créatifs et raffinés.
 - Événements et dégustations : Participer à l'organisation de soirées spéciales, de dégustations de vins et de conférences pour nos clients.
- Nourri sauf les jours de repos,
 - Tenue : pantalon noir (non fournis), T-shirt manche courte blanc le midi et chemise le soir (non fournis) et tablier bleu (fournis)
 - Repos hebdomadaire : 2 jours (contrat 42h/semaine avec heures supplémentaires majorées)
 - Période d'essai : à définir
 - **Poste à prendre** : à partir du 2 mai 2025
 - Salaire brut mensuel : 2600 €
 - Mutuelle d'entreprise HCR obligatoire

Si vous êtes intéressée ou pas, nous vous serions obligés de bien vouloir nous donner votre réponse par email. Nous vous confirmerons notre choix à la fin de notre période d'entretien.

Veuillez agréer, Monsieur, nos meilleures salutations.

Monsieur D. PIFFET
Directeur