

Le Jules Verne, recrute...
Sommelier (H/F)

DESCRIPTIF DE L'OFFRE

« J'attache beaucoup d'importance à la qualité du service, à l'intimité, au moment d'exception que nous devons offrir à nos clients ». Frédéric Anton travaille avec les professionnels les plus talentueux du secteur, qui contribuent à offrir à nos clients internationaux une expérience extraordinaire, personnalisée et mémorable, en répondant aux plus hauts standards de qualité et de service qui sont nôtres.

En tant que salarié du Jules VERNE, nous attendons de vous une exemplarité dans votre manière d'être et de faire. Vous avez à cœur la satisfaction du client. Attentif(ve) aux moindres détails, vous avez une vision haut de gamme de la restauration et du « sur mesure ».

Nos équipes sont animées par le partage de valeurs communes : esprit d'équipe, esprit de service et l'esprit de progrès.

Vous évoluerez au sein de l'équipe de Benjamin Roffet, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie forte de 9 sommeliers.

Vous partagez ces valeurs ? L'excellence et la passion pour votre métier sont vos moteurs au quotidien ? Rejoignez la brigade du Chef Frédéric Anton !

PROFIL RECHERCHÉ

Issu(e) d'une formation en Hôtellerie restauration complétée d'une Mention Complémentaire ou d'un Brevet Professionnel Sommellerie, votre dynamisme, amabilité, motivation, esprit d'équipe et votre forte sensibilité client sont vos atouts.

Vous bénéficiez d'une expérience de 2 ans minimum à un poste similaire, idéalement en restauration haut de gamme. La maîtrise de l'Anglais est obligatoire.

Enfin, vous avez une réelle passion pour votre métier, la gastronomie et le vin en particulier.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ville : Paris

Contrat : CDI

Début de contrat : 01/07/2019

Avantage : 13^{ème} mois au bout d'un an d'ancienneté

Salaire : selon expérience

Statut du poste : employé

Catégorie du poste : Restauration / Restaurant

Département : Sommellerie

Contact : Directeur de la Sommellerie benjamin.roffet@lejulesverne-paris.com