



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

Nous recrutons !

Postulez pour travailler dans un bel environnement,
au cœur des Baux-de-Provence (13) !

Nous recherchons pour notre restaurant gastronomique La Cabro d'Or :



BAUMANIÈRE
Les Baux de Provence

1 Chef Sommelier H/F
CDI - Prise de poste le 01/10/2021

Le poste est :

- À temps plein
- Horaires de travail en coupure
- Deux jours de repos consécutifs par semaine



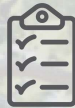
Que recherchons-nous ?

Vous avez idéalement :

- Un MC/BP Sommelierie ou équivalent
- Le même poste occupé dans un restaurant équivalent
- La maîtrise de l'anglais
- Le plus : la maîtrise d'une autre langue

Qualités :

- Respect de la hiérarchie
- Sens du contact, aimable, souriant poli, respectueux
- Présentation soignée
- Hygiène irréprochable
- Mémoire visuelle
- Bonne communication
- Adaptation à la clientèle française et étrangère
- Gestion du stress, réactivité et organisation
- Qualités managériales
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité



Vos principales tâches de travail :

- Gestion de la clientèle :
- Conseil et prise de commande des boissons
- Préparation des bouteilles et services à table
- Facturation
- Gestion de la carte des boissons
- Mise à jour de la carte, contrôle des marges
- Gestion de la cave
- Conservation, approvisionnement, inventaire
- Gestion informatique (transferts, livraison etc.)
- Gestion du personnel : organisation, supervision et formation



Quelles conditions proposons-nous ?

Pour ce poste, nous vous proposons un salaire brut de 2800 € à 3050 € brut (2200 à 2400 € net) selon expérience et logement.

Le parking pour les salariés est sous vidéo surveillance.

Le repas est fourni 7 jours sur 7, midi et soir.

Possibilité d'être logé durant la période d'essai



Nous attendons vos candidatures !
recrutement@baumaniere.com