



HOTEL RESTAURANT SPA

Le Club Alpin recrute un ou une

CHEF SOMMELIER/CHEFFE SOMMELIÈRE

Au Club Alpin, est un établissement hôtelier situé sur les rives de Champex-Lac, à 1465m d'altitude, en Valais.

Refuge privilégié au cœur de la station, il promet une expérience bien-être de haut standing, dans un cadre contemporain et chaleureux.

Avec ses quatre chambres vue lac, ses deux suites et ses deux chambres vue village, l'établissement a une capacité d'hébergement de 16 personnes.

Le restaurant 1465 a décroché une étoile Michelin et obtenu la note de 17 points sur 20 au Gault & Millau.

Le Club Alpin propose également une terrasse exceptionnelle au bord de l'eau, un bar et espace lounge, une salle de réunion, ainsi qu'un spa-wellness propice à l'absolue détente.

ENJEUX ET RESPONSABILITÉS DU POSTE

Gestion de la carte des vins, conseil et service auprès de la clientèle du restaurant. Création des accords mets-vins. Gestion de la cave et des commandes de vins. Réception, organisation et inventaire des vins en cave. Gestion des stocks dans les programmes informatiques. Formation du personnel de salle à la sommellerie. Connaissances approfondies des domaines en particulier valaisans et suisses.

En collaborant étroitement avec l'équipe de salle, vous vous assurez du bon déroulement du service sur l'ensemble des tables. Vous veillerez à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service. Vous anticiperez les dysfonctionnements et les changements de rythme du service en salle, et vous organiserez pour minorer les temps d'attente du client.

Vous assurerez la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ sans incident. Vous participerez à la vérification du dressage des tables de votre rang avant, et du nettoyage en fin de service. Vous devrez connaître parfaitement la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients et serez en tout temps responsable de la parfaite application des standards de qualité de l'établissement, ainsi que du respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vous devrez adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise.



HOTEL RESTAURANT SPA

PROFIL

Parcours professionnel et certificats

- Expérience en qualité de sommelier/ère dans un ou plusieurs établissements de choix d'au minimum 3 ans.
- CFC spécialiste en restauration/ Etudes supérieures en Hôtellerie-restauration.
- Maîtrise des langues : français, anglais (allemand, un atout).

Votre Profil

- Excellentes connaissances dans le domaine des vins et sommellerie, en particulier les vins suisses et valaisans.
- Bonne capacité de communication et force de proposition.
- Excellent relationnel, attitude avenante et orientée vers le client.
- Capacité à gérer les conflits. Diplomatie et discrétion.
- Aptitude à travailler en équipe, leadership naturel.
- Habilité et rapidité d'exécution flexibilité, disponibilité et polyvalence.

LIEU DE TRAVAIL

1938 Champex-Lac (VS)

TAUX D'OCCUPATION

100%

ENTRÉE EN FONCTION

Tout de suite

DURÉE DE L'ENGAGEMENT

Contrat de durée indéterminée

JOURS ET HORAIRES DE TRAVAIL

Travail le dimanche et les jours fériés, Travail en équipes, Travail de nuit

POSTULATION

Si vous vous reconnaissez dans les traits de ce poste, que le vin vous passionne et que vous souhaitez postuler, merci d'envoyer votre CV et une lettre de motivation à l'adresse email :

recrutement@auclubalpin.ch

Au plaisir de vous accueillir prochainement Au Club Alpin !!!