Le restaurant Chez Philippe recherche pour compléter son équipe :

Un Sommelier

Restaurant avec une belle réputation en plein cœur du quartier des banques à Genève, nous proposons à nos clients une des plus belles caves à vin de la ville avec plus de 600 références suisses et étrangers pour environ 8000 bouteilles !!

Vous conseillerez les clients sur le choix des vins et sur les alliances avec les mets choisis. Vous prendrez les commandes et assurerez le service en garantissant une qualité et une rapidité de service adaptées aux standards de l'établissement.

Missions principales :

Assurer l'accueil des clients, les conseiller et assurer le service des boissons en optimisant la vente par le upselling.

Assurer la réception, la vérification des boissons, le rangement des livraisons dans nos caves.

Participer aux dégustations avec nos importateurs ou vignerons locaux.

Gérer les stocks de la cave, les commandes de matériel et produits nécessaires pour la sommellerie

Vous vous caractérisez par votre dynamisme, votre aisance relationnelle mais également par votre souci du détail.

De préférence diplômé(e) en hôtellerie-restauration/Sommellerie, vous maîtrisez les techniques de service ; français/anglais / Autre langue un plus

Vous travaillerez avec une équipe jeune et dynamique pour une clientèle locale et internationale

Débutant accepté

Poste à pourvoir en CDI et non logé

Nous vous offrons :

2 jours des congés consécutifs

13^{ième} salaire

Participation aux pourboires

Permis de travail Suisse

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations !

Contact : Nicolas Coppel nicolas.coppel@chezphilippe.ch