

## SOMMELIER - SERVEUR

**Secteur :** Œnologique et gastronomique

### Description de l'entreprise :

La Cité des Climats et vins de Bourgogne est un projet en réseau, composé de trois équipements œnotouristiques, à Chablis, Beaune et Mâcon, qui valoriseront l'histoire, le patrimoine et la culture liés à l'univers de la vigne et du vin en terres bourguignonnes.

Pour nous accompagner dans l'exploitation du site, nous recrutons un sommelier serveur en vue de créer l'équipe sur Chablis.

### Mission :

Rattaché(e) au Responsable de site, vous serez le/la garant(e) de la parfaite gestion des activités accueil-service-conseil autour du vin et de la petite restauration situées dans le site occupé et exploité par l'Association de la Cité des Climats et vins de Bourgogne et sa filiale.

### Principales tâches :

Vous assurerez le bon fonctionnement de l'espace dégustation :

- Accueil des visiteurs français et étrangers
- Information des clients sur les différentes offres de la Cité
- Gestion du pôle dégustation : service des vins dans des conditions optimales, présentation et promotion des différentes appellations, commentaires complémentaires au parcours scénographique
- Vente de vin au verre et petite restauration auprès de la clientèle : optimisation des ventes, achalandage, gestion des stocks et des DLC, respect de la chaîne du froid, de la propreté des espaces et produits
- Participation aux animations et privatisations d'espaces
- Gestion de la caisse et reporting journalier au N+1
- Application et amélioration des process internes au service dégustation et petite restauration
- Respect des valeurs et de l'image de marque de la Cité : authenticité, partage, convivialité, respect, cohésion, proximité et solidarité
- Priorité donnée à la satisfaction client

### Profil recherché

- BTS hôtellerie / restauration / sommellerie
- Expérience de 6 mois minimum dans un poste de serveur en salle ou sommelier

### Compétences :

- Maîtrise des langues étrangères, à minima anglais opérationnel
- Connaissance en sommellerie et des vins de Bourgogne, notamment des terroirs viticoles de l'Yonne
- Savoir commenter une dégustation
- Savoir gérer un stock de produits frais
- Rigueur, organisation, adaptabilité et flexibilité

**Qualités souhaitées :**

- Personnalité énergique, aisance relationnelle avec les différents interlocuteurs
- Focus sur l'excellence opérationnelle et la qualité du service rendu
- Autonomie dans la gestion quotidienne et force de propositions

**Conditions d'embauche**

- Contrat saisonnier, statut employé niveau II échelon III 187, convention N°1790
- Contrat temps plein 8 mois à pourvoir dès avril 2023
- Lieu de travail à Chablis

**Rémunération**

- Rémunération : 2 000€ bruts mensuels

**Information et contact**

- Plus d'informations sur le projet via [https://www.youtube.com/watch?v=ZWCi\\_ogtSnY](https://www.youtube.com/watch?v=ZWCi_ogtSnY) et notre site [www.cite-vins-bourgogne.fr](http://www.cite-vins-bourgogne.fr)
- La politique d'embauche de la société vise à améliorer la représentation des personnes ayant une RQTH au sein de ses effectifs.
- Merci d'envoyer votre candidature (curriculum vitae + lettre de motivation) à Madame Sylvie BOUILLLOT, Responsable RH : [sylvie.bouillot@citeclimatsvins.com](mailto:sylvie.bouillot@citeclimatsvins.com) avant le 10 mars 2023. Les candidatures seront examinées au fur et à mesure de leur arrivée.