



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



CHEF SOMMELIER EXÉCUTIF (H/F) en CDI

Le restaurant de la Villa René Lalique ** à Wingen sur Moder (67), membre des Etoiles d'Alsace et de Relais et Châteaux, au cœur du Parc naturel des Vosges du Nord, vous propose de rejoindre aujourd'hui une équipe de passionnés.

Meilleur Ouvrier de France 2015, et élu Meilleur Sommelier de France en 2012, Romain Iltis est le gardien de la cave de la Villa René Lalique, l'une des plus belles d'Europe. En qualité de Chef Sommelier et Directeur des Vins de Lalique Group, il est activement à la recherche d'un nouveau talent pour son équipe en sommellerie.



En quoi consiste le poste de Chef Sommelier Exécutif ?

Les **compétences** attendues sont les suivantes :

- Le Chef Sommelier Exécutif a la charge de la cave du Restaurant ; il est également en charge des liqueurs et des alcools. Il participe aux choix des vins et à l'élaboration de la carte.
- Il gère la cave en veillant aux stocks (22 000 bouteilles, 2700 références) et à la bonne conservation des bouteilles ; il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité.
- En salle, le Chef Sommelier Exécutif est présent lors du service pour conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre.
- Il est en charge de l'organisation de l'équipe de Sommelier (3 personnes) en collaboration avec Hervé Schmitt, Directeur de Restaurant.
- Il connaît la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de Cuisine ou son Adjoint
- Il applique les directives et méthodologies mises en place dans l'entreprise pour la satisfaction du client.

Les **qualités principales** recherchées sont les suivantes :

- Un goût et un odorat subtil pour développer des aptitudes à la connaissance des vins et un discernement de qualité
- Curiosité et ouverture d'esprit pour suivre les évolutions de la cuisine de l'établissement, et découvrir de nouvelles tendances au-delà des « grands classiques »
- Bon conseiller pour nos clients
- Bonne mémoire, indépendant et autonome
- Bon manager : capacité d'organiser et de diriger le travail d'une équipe de 3 personnes
- Bon pédagogue avec un goût pour transmettre ses connaissances
- Capacité relationnelle, esprit d'équipe et aisance en communication

Ce que nous vous proposons :

- Gestion des heures travaillées par pointeuse électronique, 43h / semaine
- Rémunération attractive et évolutive + pourboires
- Prime de transport et progressivité salariale selon profil et motivation
- 2,5 jours de repos (dont 2 jours consécutifs)
- 6 semaines de congés par année
- Aide aux concours
- Sorties d'entreprise, visites de vignobles
- Salle de repos
- Mutuelle santé
- Avantages sociaux : CSE et avantage restaurant et boutique LALIQUE & Carte Relais Team

À noter : vous êtes logé(e) à titre **gratuit** pendant votre période d'essai.

Notre objectif est de faire vivre une expérience inoubliable à nos clients en leur offrant des prestations haut de gamme et des moments délicieux grâce à l'anticipation de leurs besoins.

Si vous avez à cœur de faire vivre un moment d'exception à nos convives dans un esprit d'équipe et d'entraide, nous vous invitons à transmettre votre candidature (CV et quelques mots sur votre projet de carrière et vos ambitions) à Romain Iltis, à l'adresse suivante : sommellerie@villarenelalique.com

À bientôt avec toute l'équipe !

VILLA RENÉ LALIQUE

18 rue Bellevue - 67290 Wingen-sur-Moder - France
tel : +33 (0)3 88 71 98 98 - reservation@villarenelalique.com
villarenelalique.com

