



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



SOMMELIER (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 Sommelier ?

Les **compétences** attendues sont les suivantes :

- Sous la responsabilité du Chef Sommelier ou de son Adjoint, le Sommelier 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 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 Sommelier 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 connaît la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de Cuisine ou son Adjoint.
- Il applique les directives et méthodologie mise 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 pédagogue avec un goût pour transmettre ses connaissances

Ce que nous vous proposons :

- Gestion des heures travaillées par pointeuse électronique
- Rémunération attractive + pourboires - progressivité salariale selon profil et motivation
- Prime de transport
- 2,5 jours de repos hebdomadaires (dont 2 jours consécutifs)
- 6 semaines de repos par année
- Salle de repos
- Possibilité de logement gratuit pendant votre période d'essai
- 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 Cécile Trompeter, Direction, à l'adresse suivante : direction@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

