



# Responsable Sommelier et de Salle H/F - Nancy

Référence annonce : 1061/AH

Famille de restaurateurs propriétaires et exploitants de plusieurs établissements dans la région de Nancy, notre client recrute dans le cadre de son développement, un (e) Responsable sommelier et de salle.

## Conditions salariales

- ✓ Rémunération fixe selon profil et expérience + part variable sur objectifs atteints + prise de participation possible sous condition d'ancienneté et de résultats
- ✓ CDI - Statut agent de maîtrise, évolutif cadre
- ✓ 39h hebdomadaire
- ✓ Poste à pourvoir rapidement

**Ce poste est ouvert à un candidat débutant qui saura manifester sa motivation et sa capacité à évoluer.**

## Dans le cadre de ses fonctions, il/elle :

- ✓ Gère les réservations, établit le plan de salle.
- ✓ Supervise et participe à l'accueil et au placement des clients.
- ✓ Autant que possible, distribue les cartes et annonce les suggestions.
- ✓ Réponds le plus souvent possible au téléphone pour la prise de réservation et demandes de renseignements.
- ✓ Participe à l'élaboration de la carte des vins.
- ✓ Donne sa contribution à l'élaboration de la carte des mets.
- ✓ Participe aux dégustations établissant les commentaires de dégustation des vins servis.
- ✓ Réalise les inventaires mensuels qui déclenchent les commandes.
- ✓ Assure les approvisionnements de salle.
- ✓ Gestion du matériel et petit matériel.
- ✓ Supervise et participe au rangement de la cave à vin.
- ✓ Contribue activement à la démarche qualité.
- ✓ Planifie le personnel en accord avec la direction.
- ✓ Prend les commandes en argumentant, conseillant et en orientant les clients.
- ✓ Se charge du service au minimum des grands vins.
- ✓ S'assure du bon déroulement du service et du suivi des tables.
- ✓ Coordonne l'activité entre la salle et la cuisine.
- ✓ Se charge de prendre le maximum de commandes de desserts, vins, eaux de vies, cafés.
- ✓ S'assure tout au long du repas de la satisfaction de la clientèle.
- ✓ Gère les éventuels incidents avec la plus grande diplomatie.
- ✓ Supervise ou réalise la sortie de la cave du jour ainsi que l'approvisionnement du magasin.
- ✓ Assure la fermeture de l'établissement.
- ✓ Effectue un reporting d'activité hebdomadaire à la direction (maintenance, approvisionnements, RH, qualité satisfaction client).

## Profil recherché

Issu(e) d'une formation en école hôtelière avec mention complémentaire en sommellerie, vous justifiez d'une expérience réussie d'au minimum 3 ans en restauration traditionnelle et dans le service du vin.

Indépendamment de votre formation, vous êtes apprécié(e) de la clientèle, que vous savez écouter, orienter et satisfaire sans l'oppresser.

Votre sens du commerce, allié à votre maîtrise des techniques de service du vin (présentation, ouverture, service, carafe...) et au minimum les bases du métier de sommelier (régions, appellations, vocabulaire...) vous offrent une belle opportunité pour évoluer au sein d'une entreprise familiale dynamique.

Motivé, réactif, souriant, polyvalent et autonome, vous aspirez à évoluer vers un rôle de responsable plus large que celui de la sommellerie.