



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



1^{er} SOMMELIER ou SOMMELIER ASSISTANT (H/F)

Le Restaurant de la Villa René Lalique** à Wingen-sur-Moder (67), au cœur des Vosges alsaciennes, vous propose de rejoindre aujourd'hui une équipe de passionnés pour voyager dans les étoiles Michelin.

Découvrez ici l'incroyable histoire de ce lieu hors-du-commun, la Villa René Lalique : <http://www.villarenelalique.com/notre-histoire/>

Qui sommes-nous ?

Une équipe fière de défendre de très hautes exigences de service et une gastronomie moderne et intemporelle.

À la tête du restaurant de 40 couverts ouvert en 2015, vous trouverez Jean-Georges Klein - Chef 3 étoiles au Guide Michelin, un des 100 meilleurs Chefs au monde !

À vos côtés en salle, vous serez accompagné(e) par Romain Ittis - Meilleur Sommelier de France 2012 et MOF- Sommelier 2015 - qui vous fera découvrir notre cave d'exception et nos quelques 2500 références du monde entier.

Ce que nous vous proposons

Devenir le bras droit au service et en salle de Romain, notre Chef Sommelier, et l'accompagner dans ses différentes missions.

Pour mener à bien cette mission, nous vous offrons :

- Un poste en **CDI temps plein** sur une base de 2300€/mois bruts (salaire négociable selon votre expérience) + pourboires
- **2,5 jours de repos** hebdomadaires (dont 2 jours consécutifs)
- **de nombreux avantages** : prime de déplacement, primes de performance, prime d'ancienneté, etc.
- **d'excellentes conditions de travail** dans un établissement Relais & Châteaux construit en 2015

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

Une prime de déménagement est éventuellement envisageable.

Le bien-être de nos salariés est une préoccupation qui nous tient réellement à cœur c'est pourquoi nous proposons également la prise en charge d'activités extra-professionnelles (sport, relaxation etc.).

Ce que nous attendons de vous

Pour mener à bien cette ambition, nous recherchons une personne aussi passionnée et rigoureuse que nous et qui partagera notre exigence de qualité et notre volonté de travailler en équipe. Des références étoilés Michelin et/ou Relais & Châteaux sont bien entendu valorisées dans le choix de nos futur(e)s collaborateurs/-trices.

Due to our location and fame, we would really appreciate a good spoken level of English to offer the best service experience to each of our guests.

Durch unseren Standort und unsere Berühmtheit, haben wir viele internationale Gäste. Deswegen und damit wir unsere Gäste die beste Erfahrung bieten können, warten wir auf eine gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Si vous êtes un(e) professionnel(le) de la restauration haut de gamme et que vous souhaitez :

- vous dépasser dans votre carrière en vous formant auprès de très grands professionnels
- contribuer activement à la réussite d'un établissement unique
- partager votre amour du métier dans une structure moderne et dynamique qui saura vous faire évoluer (nouveau projet d'ouverture à venir)

Écrivez à Romain à l'adresse sommellerie@villarenelalique.com pour lui faire part de votre intérêt pour ce poste en joignant votre CV à jour. Nous sommes également joignables au 03.88.71.98.98

À bientôt,
Romain, le Chef Klein et toute l'équipe de la Villa



Pour en savoir plus sur notre restaurant, notre équipe ou encore notre histoire, n'hésitez pas à visiter notre site <http://www.villarenelalique.com/> ou notre page Facebook <https://www.facebook.com/villarenelalique/> .

VILLA RENE LALIQUE

18, rue Bellevue - www.villarenelalique.com - reservation@villarenelalique.com - 03.88.71.98.98