



L'Estérel Resort est à la recherche d'un sommelier d'expérience

L'Estérel Resort, récipiendaire du lauréat Or aux Grands prix nationaux du tourisme québécois en 2012 et 2014 est actuellement à la recherche d'un Sommelier d'expérience qui saura faire rayonner sa cave à vin composée de plus de 1400 références, 8000 bouteilles dont 5000 ont été acquises de la prestigieuse collection de M. Champlain Charest, du Bistro à Champlain.

Sous la direction de la Directrice de la restauration, le sommelier aura comme principales tâches:

- En collaboration avec les autres sommeliers, gérer la cave à vin;
- En collaboration avec les autres sommeliers, voir au renouvellement de la carte des vins;
- Développer et mettre en place des initiatives afin de mettre en valeur les produits de la cave;
- Présenter la carte des vins et conseiller la clientèle dans leurs choix;
- Renseigner la clientèle sur la composition, la provenance et le goût des différents vins;
- Procéder au service des vins;
- Organiser des dégustations et autres événements;
- Préparer des chroniques informatives à l'intention des serveurs.

Exigences:

- Détenir une formation reconnue en sommellerie;
- Posséder 5 ans d'expérience à titre de sommelier dans un restaurant gastronomique;
- Excellentes connaissances culinaires et œnologiques (grands producteurs, cépages, procédés de vinification);
- Bilinguisme;
- Connaissance du logiciel Maitre D un atout.

Compétences:

- Esprit d'équipe, dynamisme, sens de l'organisation et de l'initiative;
- Curieux et créatif;
- Aptitudes pour la vente;
- Attitudes et comportements professionnels;
- Entregent et excellent relationnel client.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à Julie Bécu, directrice ressources humaines, Estérel Resort, à l'adresse suivante: jbecu@esterel.com