



Poste : SOMMELIER H/F

Diplôme préparé :

Entreprise : INTERCONTINENTAL LYON-HOTEL DIEU

Lieu de travail : Lyon

Nombre de poste :1

**Niveau :** CAP, BEP, Bac pro, BP, BTS, DUT, Licence, Licence pro, Master, Ingénieur

**Domaine :** Restauration et métiers de bouche

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation

**Site internet :** <https://lyon.intercontinental.com>

## Descriptif de la mission :

- Conseiller les clients et répondre à leurs questions en matière de vin, accord mets et vins, alcool et boisson /Proposer des accords mets et vins.
- Prendre les commandes boissons / Servir les boissons en respectant les standards et protocoles.
- Transmettre les informations aux autres membres de l'équipe de service en salle pour facturation.
- Organiser la cave./ Faire l'inventaire de la cave.
- Réceptionner les livraisons / Réaliser les inventaires boissons.
- Maximiser les ventes boissons.
- Veiller constamment à une communication courtoise et claire envers les clients avec lesquels il est en contact et avec l'ensemble de ses collègues de travail.
- Être à l'écoute des clients, prendre en compte leurs réflexions et commentaires, et les communiquer à sa hiérarchie.
- Connaitre les articles des différentes cartes, avec leur composition et leur prix.

## Compétences attendues :

- Maîtriser l'anglais
- Posséder une grande connaissance en œnologie, spiritueux, art de la table et du service.
- Avoir le sens commercial et de la vente.
- Maîtriser l'outil informatique (Excel, Outlook, logiciel de commandes etc.).
- Posséder des qualités relationnelles, commerciales et organisationnelles.
- Avoir une excellente présentation.
- Avoir le sens de la communication.
- Posséder un esprit d'initiative et créatif/ Être force de proposition
- Être en capacité à travailler sous situation de stress.