

SOMMELIER Y AYUDANTE DE SOMMELIER

Profesional experto/a en vinos, capacitado/a y bien informado/a, que participa en todos los aspectos del servicio del vino.

Funciones:

- ✓ Asesorar al cliente sobre la selección de vinos y supervisar el servicio diario de vinos.
- ✓ Seleccionar y consolidar la carta de vinos respetando el presupuesto y el coste de las bebidas, las peticiones de los clientes y el concepto del establecimiento.
- ✓ Dirigir la formación del personal sobre el conocimiento de los productos con una frecuencia semanal y trabajar en estrecha colaboración con el director general del restaurante y el chef para el desarrollo de productos.
- ✓ Realización de inventarios de vino semanales y mensuales de todos los establecimientos de F&B.
- ✓ Asistir a los camareros en el servicio del vino.
- ✓ Comprobar la satisfacción de los clientes.
- ✓ Estar en contacto con el almacén de vinos para garantizar la disponibilidad y exactitud de los productos.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año de experiencia en la ocupación (Se valorará muy positivamente la experiencia y el conocimiento de la cocina y los vinos españoles)
- ✓ Estudios: Formación superior relacionada con la ocupación.
- ✓ Idiomas: Nivel alto de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal. Incorporación 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio, Hostelería Islas Baleares (BOIB núm. 51 22/04/2023): 25.065,38 € brutos anuales para la posición de sommelier y de 23.300 € brutos anuales para ayudante de sommelier.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.