

SOMMELIER I AJUDANT/AJUDANTA DE SOMMELIER

Professional expert/a en vins, capacitat/da i ben informat/da, que participa en tots els aspectes del servei del vi.

Funcions:

- ✓ Assessorar el client sobre la selecció de vins i supervisar el servei diari de vins.
- ✓ Seleccionar i consolidar la carta de vins respectant el pressupost i el cost de les begudes, les peticions dels clients i el concepte de l'establiment.
- ✓ Dirigir la formació del personal sobre el coneixement dels productes amb una freqüència setmanal i treballar en estreta col·laboració amb el director general del restaurant i el xef per al desenvolupament de productes.
- ✓ Realització d'inventaris de vi setmanals i mensuals de tots els establiments de F&B.
- ✓ Assistir als cambrers en el servei del vi.
- ✓ Comprovar la satisfacció dels clients.
- ✓ Estar en contacte amb el magatzem de vins per a garantir la disponibilitat i exactitud dels productes.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: un any en l'ocupació (Es valorarà molt positivament l'experiència i el coneixement de la cuina i els vins espanyols).
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 25.065,38€ bruts anuals per al lloc de sommelier i 23.300 € bruts anuals per al lloc d'ajudant de sommelier.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.