



## SOMMELIER-ÈRE BAR À VIN À 100%

**Contrat** : CDI - 3 mois d'essai - **Durée** : indéterminée - **Temps de travail** : Temps plein -  
**Expérience** : 5 ans - **Niveau d'études** : Ecole Hôtelière (Sommellerie)

Salut! Futurs sommelière ou sommelier de TaCave!

Ta passion pour les vins te rend assoiffé de connaissances et de découvertes! Tu aimes les transmettre avec ferveur ! Même en anglais ! Tu aimes les gens, tu as à cœur de les recevoir comme tes amis, ceux à qui tu ne réserves que des belles quilles! Tu es épicurien! Chaleureux! Bon Vivant! T'aimes la vie! T'aime le vin! T'aime la vigne, le terroir, le vigneron! Tu aimes partager, faire découvrir, laisser de bons souvenirs à tes hôtes. Tu adores les défis et aime recevoir avec convivialité par instinct! Dans la lignée de Bacchus, tu es amoureux des nectars, maestro de l'apéro... Alors tu as déjà bon nombre des qualités nécessaires pour devenir Sommelière-er à TaCave!



### MISSION ET OBJECTIFS DU POSTE

#### **Compétences techniques (savoir-faire)**

- Servir, conseiller et apporter la découverte aux membres et clients TaCave
- Assurer la qualité de service et la satisfaction de la clientèle.
- En charge d'assurer de la gestion et le suivi rigoureux des stocks de vins
- Réaliser les inventaires mensuels Assister le gérant du bar dans la gestion administrative
- Être sensible au budget et aux coûts d'exploitation du bar
- Contribuer à l'atteinte des objectifs fixés par la direction
- Mise en place du bar
- Maîtrise de l'hygiène des prémices, de la propreté et du bon fonctionnement des locaux et du matériel
- Informer, former et suivre tes collaborateurs dans leur travail.
- Assurer une bonne communication avec le gérant.
- Contribuer à la conception des thématiques pour le zoom (mise en avant des produits d'une région)
- Divers: regroupe toutes activités non régulières que le sommelier peut être amené à faire, incluant la préparation des repas privés dans la cave, assister le gérant dans la gestion de stock des vins et marchandises.

#### **Compétences relationnelles (savoir-être)**

- Faire preuve de respect, d'écoute et d'empathie auprès de la clientèle.
- Anticiper les demandes des clients et être force de proposition
- Offrir aux membres et clients TaCave une vraie expérience d'accueil et convivialité
- Créer et favoriser un bon climat de travail au sein de l'équipe.
- Faire preuve de flexibilité et d'entraide au sein de l'équipe.
- Être capable de s'adapter et d'évoluer.
- Accueillir, accompagner et intégrer le personnel temporaire (extras).
- Être un ambassadeur de la marque Ta Cave.



TACAVE

## TON PROFIL

- Tu disposes d'une formation en hôtellerie, plus spécifiquement d'une mention complémentaire en sommellerie avec 5 ans d'expériences au service d'établissements similaires
  - Excellent relationnel, l'expérience client n'a aucun secret pour toi
  - Bonne gestion du stress tu as la capacité de travailler efficacement sous pression
  - Passionné-e, tu entretiens régulièrement tes connaissances en sommellerie et en œnologie.
  - Responsable - organisé - rigoureux - professionnel - dynamique - réactif - positif - sens du détail
- sont des qualités que tu possèdes
- La gastronomie et la cuisine font partie de tes centres d'intérêts et de tes compétences
  - Ta notion de l'hygiène et des normes d'un établissement sont irréprochables
  - Tu as une bonne connaissance des petits producteurs, des différents millésimes et des grands vins, tu es à l'aise avec les accords mets et vins.
  - Tu maîtrises les termes techniques d'œnologie en français et anglais
  - Tu rêves de faire partie d'un bar à vin en plein développement et d'intégrer son équipe, de proposer, d'oser, avec un dynamisme fou.
  - Bonne maîtrise de l'anglais oral, connaissance d'autres langues est un atout
  - Bonne expression orale, bonne présentation et excellent relationnel
  - Flexibilité
  - Attitude et esprit positif



## DOSSIER

Envoie nous ton dossier, avec originalité, mais complet tout de même sur [job@tacave.ch](mailto:job@tacave.ch)

### Contenu

- CV et Lettre de Motivation
- La présentation d'un vin ou d'une région qui te passionne et que tu aimerais nous faire découvrir, sera un plus soit par écrit soit sous format vidéo.