

# Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

<https://www.chateauberne.com/recrutement/sommelier-f-h/>

## Sommelier F/H

### Description

Membre des « Relais & Châteaux », Château de Berne Hôtel 5 étoiles est un Domaine viticole de 515ha, situé dans la commune de Lorgues à 40 minutes de St-Tropez.

Dans un écrin de verdure et une atmosphère de quiétude et de sérénité, Château de Berne, une destination unique en France, offre des prestations d'hébergement, de restauration et de bien-être très haut de gamme.

Notre domaine viticole comprend un Hôtel 5\* de 34 chambres & villas, deux salles de réunion, un Spa Cinq Mondes avec une piscine intérieure, trois restaurants, un terrain de tennis, deux piscines extérieures, 3 potagers et une ferme animalière. Notre force, une collection sur le thème de l'œnotourisme, Le Château de Berne et son restaurant étoilé le Jardin de Berne, offre une expérience exceptionnelle.

Notre culture d'entreprise, c'est la satisfaction de nos clients, le travail en équipe, innover, apprendre. Notre accomplissement passe par la réussite et le bien-être de tous.

Si vous partagez notre passion pour nos métiers et notre sens de l'hospitalité, n'attendez plus, rejoignez-nous et, ensemble, faisons que nos hôtes vivent la plus belle des expériences.

### Responsabilités

Au "Jardin de Berne", les chefs Louis Rameau et Eric Raynal cherchent une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes tout en respectant l'intention initiale portée par la nature.

### ***Postulez au Château de Berne !***

Rattaché(e) à la Cheffe sommelière, vos missions principales sont les suivantes :

- Gérer la cave du restaurant, les commandes, les stocks, la bonne conservation des bouteilles, suivant les instructions du chef sommelier
- Participer à l'élaboration d'une carte des vins variée et originale, en permanence à jour, pour accompagner les plats de nos restaurants
- Gérer la cave du restaurant, les commandes, les stocks, la bonne conservation des bouteilles, suivant les instructions du chef sommelier

**Organisme employeur**  
Château de Berne

**Date de début du poste**  
Dès que possible

**Date de publication**  
30 octobre 2024

