

# Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

[https://www.chateauberne.com/?post\\_type=jobs&p=16903](https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=16903)

## Sommelier (F/H)

### Description

Membre des « Relais & Châteaux », Château de Berne Hôtel 5 étoiles est un Domaine viticole de 515 ha, 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

Vos **missions principales** sont les suivantes :

- Approvisionner et gérer la cave, porter les cartons et ranger,
- Analyser les ventes pour procéder aux réapprovisionnements,
- Conseiller le client sur le choix du vin,
- Effectuer le service des boissons,
- Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise,
- Contribuer par son professionnalisme à la fidélisation et au développement de la clientèle.

\* Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif.

### Qualifications

Vous êtes **passionné par le vin et la gastronomie française**.

Vous avez une **expérience solide dans le domaine du vin** et de la restauration.

Vous parlez **anglais de manière fluide** et compréhensible de tous.

Vous avez les qualités suivantes : **excellente présentation, aisance relationnelle, dynamisme, à l'écoute et méticuleux**.

Alors vous avez le profil idéal pour rejoindre nos équipes.

Plus que des compétences, nous recherchons des Femmes et des Hommes qui partagent les valeurs qui nous sont chères : **Bienveillance, Esprit d'Equipe, Authenticité & Générosité**.

### Avantages du poste

### Organisme employeur

Château de Berne

### Type de poste

Temps plein, CDD

### Date de début du poste

Dès que possible

### Date de publication

26 avril 2023

- Deux jours de repos
- Une rémunération attractive
- Un CSE très actif (soirées, bons cadeaux, portail internet etc)
- Une mutuelle et prévoyance performante
- Un cadre de travail unique
- Un parking dédié au personnel gratuit et accessible
- Des tenues fournies et blanchies
- Une possibilité de logement
- Des formations en interne
- Des repas de qualité et variés
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

### **Contacts**

Salaire : 2 226,00€ par mois

Expérience : 1 an (sommellerie)