

Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/?post_type=jobs&p=19445

Stage sommelier H/F

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.

Château de Berne offre luxe, calme et volupté ... ou se fait le cadre d'un séjour plus actif grâce à l'offre variée d'activités proposées.

Notre force, une collection sur le thème de l'oenotourisme, Le Château de Berne et son restaurant étoilé le Jardin de Berne, vous offre une expérience exceptionnelle.

Notre culture d'entreprise, c'est la satisfaction de nos clients, le travail en équipe, innover, apprendre.

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

Le Château de Berne est à la recherche de **son Stagiaire Sommelier F/H** pour la saison 2024.

Rattachée à la cheffe sommelière, vos missions principales sont les suivantes :

- Notre Stagiaire sommelier est chargé de d'approvisionner et gérer la cave, porter les cartons et ranger,
- 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 première **expérience 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**.

Organisme employeur

Château de Berne

Type de poste

Temps plein, Stage

Date de publication

19 janvier 2024

Vous disposez d'une convention de stage.

Avantages du poste

Parce que le bien-être de nos salariés est notre priorité, nous vous offrons :

- Deux jours de repos consécutifs
- 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

Poste à pourvoir : 1

Durée du stage : 4-6 mois