



## STONEHAVEN *Le Manoir*

### SERVEUR-SOMMELIER

Le rôle du serveur-sommelier est d'accueillir, servir et répondre aux attentes des clients selon les normes et les standards établis par le StoneHaven Le Manoir et ainsi faire vivre une expérience gastronomique unique.

Relevant du **Maître d'hôtel** et du **Directeur de la restauration**, les responsabilités et fonctions du poste sont :

- Assurer un service de qualité supérieure, dans le respect des procédures et des standards du StoneHaven Le Manoir
- Assurer le service en salle et la coordination des tables
- Connaître le menu, la carte des vins et des cocktails. Se tenir informé de tous changements afin de répondre aux questions et d'émettre des suggestions au client
- Promouvoir nos plats en mentionnant nos producteurs locaux ainsi que leur provenance
- Connaître les techniques en sommellerie : Fabrication, conservation, dégustation, accords vins et mets, vente et service des vins et spiritueux, organisation et gestion d'une cave
- Connaître parfaitement les méthodes de préparation culinaire pour être en mesure de bien expliquer le menu et guider le client à travers l'expérience
- Procéder à l'encaissement des factures clients
- Toutes autres tâches connexes

#### Exigences

- Être disponible principalement de soir et de fin de semaine
- Détenir un DEP en sommellerie
- Détenir au minimum 3 années d'expérience dans un poste similaire issu d'un restaurant haut de gamme
- Être bilingue (français et anglais)

#### Compétences requises

- Maintenir un haut niveau de professionnalisme
- Être à l'écoute du client en faisant preuve d'empathie, minutie et organisation