

SERVEUR(SE)-SOMMELIER(ÈRE)

Sous la direction du Maître d'hôtel et du Directeur de la restauration, le rôle du Serveur(se)-sommelier(ère) est d'accueillir, servir et répondre aux attentes des clients selon les normes et les standards établis par StoneHaven Le Manoir et ainsi faire vivre une expérience gastronomique unique. Le ou la serveur(se)-sommelier(ère) vend, conseille et fait le service de la nourriture et de boisson, agit à titre d'expert en vin sans oublier son expertise en service.

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

- Avoir une connaissance complète des produits, de leurs préparations, de la taille des portions, des accompagnements et des ingrédients
- Avoir une connaissance approfondie du monde vinicole et de la carte des vins
- Avoir une connaissance complète des méthodes de services
- Connaître et utiliser sans concession les lignes directrices du manuel afin de respecter la culture et le haut niveau des standards de l'établissement
- Faire la mise en place du restaurant pour le service ; préparer les consoles de travail ainsi que tout le matériel nécessaire au service
- Décrire le menu, le concept du restaurant et la meilleure façon de commander pour le service désiré
- À la demande du client, conseiller sur le choix de vin avec justesse en fonction de leur goût, du menu et de leur budget. Ne jamais juger le choix du client
- Faire le service du vin du début à la fin
- Participer à la gestion des inventaires de la cave à vin et, à titre d'expert, apporter les recommandations quant à la sélection des vins
- 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)