



STONEHAVEN
Le Manoir

Serveur sommelier (H/F) - StoneHaven Le Manoir

Critères de l'offre

Métier : Serveur sommelier (H/F)

Expérience requise : 2 ans minimum

Compétences : Restauration

Lieux : Sainte-Agathe-des-Monts, Québec, Canada

L'entreprise

StoneHaven Le Manoir | Relais & Châteaux est un hôtel de luxe situé dans la région des Laurentides et reconnu comme la destination villégiature quatre saisons par excellence au Québec. Vous serez émerveillés par la vue surplombant le Lac-des-Sables et la cour intérieure qui abrite un magnifique jardin italien. Les meubles antiques soigneusement sélectionnés s'harmonisent parfaitement à l'ensemble de l'architecture et que dire de l'expérience culinaire sous l'égide du Chef Exécutif Éric Gonzalez.

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 effectue le service de la nourriture et de boisson, agit à titre d'expert en vin sans oublier son expertise en service.

Sous la responsabilité du Directeur du restaurant et du Maître d'hôtel, nous recherchons un(e) Serveur(se)-sommelier(ère) dont les missions seront les suivantes :

Description du poste

- 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
- Effectuer la mise en place du restaurant pour le service ; préparer les consoles de travail ainsi que tout le matériel nécessaire au service
- À la demande du client, conseiller sur le choix de vin avec justesse en fonction de leur goût, du menu et de leur budget
- Effectuer 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

Description du profil

- 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)

Avantages liés à l'emploi

- Comité durable d'entreprise
- Avantages Relais & Châteaux
- Environnement de travail agréable