

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.

SOMMELIER

CDI

42 heures hebdomadaires

2.5 jours de repos consécutifs

Horaires du mercredi au dimanche

Prise de poste immédiate

Expérience en restaurant gastronomique exigée

POSTE

Vous souhaitez apprendre, progresser et évoluer en conscience autour d'une cave et de boissons vivantes qui font plaisir au corps et à l'âme !

Vous serez sous la responsabilité du Maitre d'hôtel et vous superviserez les accords autour de notre carte de 500 références.

Une idée réelle qui a du sens, à la fois par rapport aux problématiques brûlantes de l'éco responsabilité, du bien-manger, de l'alimentation santé et de la gourmandise par la reconnexion aux besoins du corps mais aussi et surtout d'une recherche du goût « authentique », d'un retour à l'essentiel et à son terroir.

La fermentation, c'est l'élaboration de vins, de boissons et de cuisine naturelle, de vérité, qui préserve l'intégrité et sublime le produit.

Nous y travaillons au quotidien.

Rejoignez notre équipe bienveillante.

Notre plus beau challenge : réinterpréter notre métier et l'intégrer dans nos vies au quotidien.

- Accueillir et fidéliser les clients,
- Activités liées aux mises en place pour le service
- proposition aux clients de la carte des restaurants
- Maintenir une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement
- Activités liées aux prestations extérieures si besoin
- Garant de la qualité de service proposé à nos clients et de la formation des équipes pour la maintenir.
- Soumettre de nouveaux standards pour améliorer le service.
- Être capable de conseiller le client et de bien vendre les produits en maximisant les revenus.
- Contrôler et proposer les actions correctives pour maintenir la qualité
- Participer et veiller au nettoyage des locaux et du matériel

liste de missions non exhaustive

PROFIL RECHERCHE

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe et en coordination

Excellent relationnel & capacité d'écoute

Sens de l'observation, d'anticipation et d'adaptabilité

Créatif(ve), curieux(se) et novateur(trice)

Excellente présentation

Sens du service

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr