



SOMMELIER

Vous aimez les challenges ?...

Description du poste :

En tant que sommelier, vous serez en charge de la cave du restaurant. Ce qui comprend :

- la recherche de vigneron,
- l'élaboration de la carte des vins en adéquation avec notre cuisine inventive et locale,
- l'achat des vins et boissons du bar,
- la gestion des stocks
- le conseil et la vente de boissons (nous faisons aussi de la vente en tant que caviste)

Vous serez assisté d'un apprenti, qui connaît la maison comme sa poche !

Vos qualités :

Vous êtes de bonnes bases de sommellerie, êtes organisé(e), rigoureux(se), passionné(e) et aimez partager votre univers, avec vos clients et vos collègues, vous êtes fait(e) pour travailler avec nous !

Poste à Temps complet, à pourvoir à partir de Février 2019
(salaire selon compétence et budget achat assez conséquent)

**Nos précieuses distinctions : un Bib au Michelin,
3 toques au Gault et Millau (15/20) en 2018, Jeune Talent 2017**

RESTAURANT
LA
BORIA

Restaurant - Traiteur
3 Cours du Palais – 07000 PRIVAS
Tel : 04.75.64.48.48
E-mail: laboria07@gmail.com