

Beau Rivage

GENÈVE 1865

Beau-Rivage est façonné depuis sa création en 1865 par d'illustres visiteurs et des personnalités historiques qui contribuent à la grandeur de la maison. Inaugurés en 2017, les étages célestes avec les suites Eleanor Roosevelt et La Résidence, ainsi que 6 duplex, viennent compléter les suites historiques et les 80 chambres. Face au jet d'eau et au Mont-Blanc, la maison est idéalement située. Le restaurant Le Chat-Botté est une étape gastronomique incontournable à Genève. Récompensé d'un 18/20 au Gault & Millau et d'une étoile au guide Michelin, le Chef Dominique Gauthier dévoile également ses talents culinaires au Bar et lors des réceptions données dans les salons.

La maison Beau-Rivage recrute un(e) :

Sommelier (H/F)

La réputation de notre Cave dépasse les frontières et attire les plus grands amateurs d'œnologie et de la sommellerie. Directement rattaché(e) au Directeur du Chat-Botté, vous conseillerez les clients pour choisir les vins selon leurs préférences et les mets choisis. Grâce à vos connaissances, vous serez également amené(e) à conseiller nos clients au Bar et au Room-Service. Votre mission sera également d'élargir notre Cave sur le vignoble suisse et de proposer une sélection originale de vins au verre.

Vos fonctions seront également de :

- Accueillir et servir les clients selon les standards Beau-Rivage.
- Prendre les commandes et facturer les boissons.
- Répondre aux demandes des clients et anticiper leurs besoins. Offrir un service personnalisé et une qualité à la hauteur des exigences d'un hôtel 5*.
- Gérer les plaintes clients et faire le suivi. Informer votre responsable et s'assurer de l'entière satisfaction de la clientèle.
- Développer et optimiser les ventes. Maîtriser et connaître parfaitement le carte des vins.
- Assurer le service dans les délais impartis et selon les règles de préséance.
- Participer et veiller au bon rangement et à l'entretien du matériel.
- Ranger et ordonner la Cave.

Profil :

- Diplômé(e) d'une école hôtelière ou équivalent (CFC CAP BEP BAC) indispensable.
- Mention sommellerie indispensable.
- Expérience sur une fonction similaire dans un restaurant étoilé et/ou le luxe idéalement.
- Langue française maternelle et très bon niveau en anglais. 3^{ème} langue un atout.
- Connaissances solides en restauration, règles de service, hygiène et HACCP.
- Excellente présentation et très bon sens du relationnel.
- Courtoisie, flexibilité, force de vente et diplomatie seront de réels atouts pour le poste.

Nous vous offrons :

- Un cadre de travail exceptionnel
- Le savoir-faire d'une maison de renommée
- Une ambiance de travail positive et dynamique

Si vous êtes sensible à l'esprit familial d'une entreprise où les relations humaines, la performance et la progression personnelle de chaque collaborateur sont des priorités, alors transmettez-nous votre candidature (cv avec photographie, lettre de motivation et certificats de travail) à recrutement@beau-rivage.ch.

Date d'entrée : 1^{er} décembre 2018

**Nous répondrons uniquement aux candidats correspondant
au profil du poste – Agences s'abstenir.**