

SUMILLER

Dénia

Responsabilidades básicas:

- Actualizar la carta de vinos.
- Recomendar maridajes de comida y vino, sake, cervezas...
- Asesorar a los clientes sobre vinos según sus gustos personales y el plato elegido
- Informar a los clientes sobre diferentes variedades de vinos y sus precios
- Asegurarse de que los vinos se sirven a la temperatura adecuada y en la cristalería apropiada
- Almacenar las botellas abiertas de forma adecuada para que mantengan su sabor
- Ayudar al primer sumiller a gestionar la bodega y asegurarse de que esté bien abastecida
- Ayudar a formar al personal de servicio sobre los vinos disponibles
- Cumplir todas las normativas relevantes en materia de salud y riesgos laborales
- Cuidar de los materiales y uniforme de trabajo.
- Ofrecer un servicio excelente a los clientes.
- Vender productos adicionales cuando sea apropiado.
- Tomar órdenes bebidas y servir las comandas.
- Comprobar la limpieza y presentación de los platos e informar de cualquier problema.
- Mantener el correcto montaje de las mesas. Conocer la vajilla, cubertería y la cristalería.
- Mise en place: planchar, doblar servilletas y toallitas húmedas, limpieza de cristalería, pulido de cubertería y platear material.
- Tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario para el mismo.
- Colaborar con todo el equipo.

Condiciones laborales:

- Contrato indefinido.
- Sistema de remuneración: 100% fijo.
- Dos días de descanso semanal.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.
- Horario partido.
- Descanso semanal:
 - Lunes y martes, de enero a junio y de septiembre a diciembre.
 - Lunes y otro día rotativo, en julio y agosto.

Requisitos mínimos

- Capacidad de crear maridajes de vino y comida
- Amplios conocimientos de diferentes vinos y las regiones que producen cada tipo de producto
- Conocimiento de viñedos y bodegas locales
- Conocimiento del proceso de elaboración del vino
- Buenas dotes de comunicación
- Disponibilidad para trabajar durante el horario de apertura, incluidos fines de semana y vacaciones
- Flexibilidad para viajar ocasionalmente para visitar a los productores de vino y acudir a catas de vinos
- Experiencia demostrable como sumiller o puesto similar.
- Idiomas: inglés y francés, nivel de conversación fluida demostrable.
- Formación requerida: mínimo enseñanza secundaria.
- Se valorará certificación como sumiller o grado en hostelería.

Competencias

- Atención al cliente

QDR-SUM0040H

- Atención al detalle
- Compromiso
- Habilidades de venta
- Habilidades organizativas
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Habilidades comunicativas