



MAITRE D'HOTEL OPTION SOMMELERIE H/F :

Dans le cadre de l'ouverture d'un nouveau restaurant (esprit "Bistronomie"), dans la lignée du KOS-I, nous recherchons un(/une) collaborateur polyvalent et motivé pour seconder le directeur du restaurant.

Les compétences et qualités recherchées chez le candidat sont centrées sur la rigueur, l'organisation, la maîtrise des notions de service en salle avec en complément impératif, une formation en sommellerie ou de réelles connaissances et une passion pour le vin.

Poste à fort potentiel d'évolution.

Vous êtes dynamique, autonome et enthousiaste, le vin est votre marotte... Ce poste va vous intéresser !

Employé qualifié, expérience exigée de 2 ans.

Type de Contrat : CDI 43h.

Horaires de travail : En coupure avec 2 jours de repos par semaine

Salaire : A négocier

Contact : a.tourre@i-way.fr