

SOMMELIER H/F

AM *** par Alexandre Mazzia (13008)

Entreprise : AM *** par Alexandre Mazzia, 13008 Marseille

Niché au cœur de Marseille, AM*** par Alexandre Mazzia est un restaurant d'exception. Le Chef y propose un voyage unique et audacieux.

Missions : Pour notre Maison AM, nous recherchons actuellement un Sommelier (H/F)
Le Sommelier assure l'entière satisfaction tout au long du service des spiritueux des hôtes. Il sait les écouter et les conseiller. Il assure également la mise en place opérationnelle, contrôle et effectue les remontées de cave quotidiennes. Il veille à la bonne gestion de la cave et à son enrichissement.

Il assure le service des spiritueux lors des événements restauration organisés au sein du restaurant ainsi que dans l'ensemble des Maisons AM.

Profil recherché :

- **Formation en sommellerie** type : Bac Pro Service et Commercialisation, Bac STHR, BP Sommellerie, MC Sommellerie, WSET niveau 4

Une **Expérience nécessaire**, de préférence dans un **restaurant étoilé (minimum 3 ans) ou dans un hôtel de luxe, 5 étoiles ou un palace vous a appris la maîtrise parfaite des codes de la relation client.**

Vous maîtrisez l'anglais.

Vous êtes...

Artisan de la Haute Hospitalité, vous êtes humble, précis et fiable.

Artisan Virtuose, vous êtes ingénieux et élégant ayant une expérience dans un établissement étoilé

Artisan d'Emotions, vous êtes généreux et engagé afin de retransmettre au plus précis l'univers du Chef Mazzia.

Parce que nous sommes convaincus qu'il est toujours plus facile de se dépasser et de donner le meilleur de soi-même quand on fait partie d'une équipe soudée, notre Maison AM vous promet une expérience tant professionnelle qu'humaine. Chez AM, nous sommes unis par la quête d'excellence, inspirés par la créativité audacieuse, animés par une sincère bienveillance et guidés par la quête de sens.

Conditions de travail : CDI, Temps plein 39h/sem., salaire à définir selon expérience

Postulez dès maintenant : envoyez-nous votre candidature à

recrutement@alexandre-mazzia.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)