



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.

Pour notre Maison AM, nous recherchons actuellement un Sommelier H/F

Missions : Le Sommelier assure l'entière satisfaction des hôtes tout au long du service des vins et autres boissons.

- Écouter et conseiller les convives avec précision et élégance.
- Travailler en collaboration avec le directeur de salle et le maître d'hôtel.
- Assurer la mise en place opérationnelle, contrôler et effectuer les remontées de cave quotidiennes.
- Veiller à la bonne gestion de la cave et à son enrichissement.
- Posséder une bonne connaissance des maisons de champagne et des différentes régions viticoles.
- Assurer le service des vins et autres boissons lors des événements de 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
- Capable de s'engager dans la durée et d'être moteur au sein de notre équipe soudée et dynamique.
- Animé par l'esprit d'équipe, la générosité et la motivation.
- Ayant le sens des responsabilités et souhaitant transmettre et partager l'univers du Chef Alexandre Mazzia.
- Une Expérience nécessaire, de préférence dans un restaurant étoilé 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.

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, notre Maison AM vous promet une expérience tant professionnelle qu'humaine.

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

Postulez dès maintenant : envoyez-nous votre CV en précisant : poste de Sommelier

recrutement@alexandre-mazzia.com

(+ chaut@mdemarseille.fr en copie)