



HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Joignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN SOMMELIER

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets, le sommelier aura comme responsabilité d'assurer la coordination des activités de sommellerie afin d'assurer un service répondant aux attentes du client et d'offrir un service de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Former le personnel de service sur la sommellerie selon les demandes du supérieur immédiat;
- Être présent en salle à manger lors du service et coordonner le service des boissons alcoolisées;
- Présenter la carte des vins, conseiller la clientèle dans leur choix et procéder au service;
- Optimiser les ventes et le service du vin et les produits Premières Nations;
- S'assurer que les vins sont servis à la bonne température et dans les verres adéquats;
- Participer aux inventaires mensuels et à la programmation;
- Participer à la gestion de la cave à vin;
- Développer et mettre en place des initiatives mettant en valeur les produits de la cave et des Premières Nations;
- Participer aux achats et à la sélection des vins en collaboration avec le directeur de la restauration;
- Toutes autres tâches nécessaires au bon déroulement des opérations.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Détenir une formation reconnue en sommellerie;
- Capacité à créer des accords mets et vins;
- Diplôme d'études collégiales en gestion hôtelière (DEC) ou (DEP) en restauration (atout);
- Trois (3) ans d'expérience pertinente ou dans des fonctions similaires;
- Excellentes connaissances culinaires, œnologiques et culturelle
- Connaissance de la suite Windows : un atout
- Bonne connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit;
- Être disponible en semaine, fin de semaine jours et soirs;
- Grande capacité de planification et d'organisation;
- Capacité à travailler sous pression et en équipe;
- Doit être à l'écoute du client et des employés, avoir de l'entregent et être courtois;
- Avoir le souci du détail et du travail bien fait.

****La priorité est accordée aux membres de la nation huronne-wendat****

Début d'affichage : 2 mai 2022 | Fin d'affichage : 16 mai 2022

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Cafétéria | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae :

Laurie Morin-Cyr, Coordonnatrice des ressources humaines

418.847.0624 poste 6006 | rh@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

