



LE CAVEAU DE BACCHUS
La passion du Vin

Pour enrichir notre équipe en salle et assurer l'excellence de notre établissement, nous sommes activement à la recherche de notre futur.e

Sommelier.ère expérimenté.e

Description de l'établissement

Le Caveau de Bacchus est une enseigne unique, existante depuis plus de 20 ans et située au centre de Genève.

Fort de plus de 1000 références sur la carte des vins, notre philosophie est de mettre en lumière nos partenaires vigneron. À ce jour, nous avons la chance de pouvoir faire déguster des vins de divers terroirs prestigieux. Une grande partie des terroirs européens et autres, sont à l'honneur au sein de Chez Bacchus. Notre lieu de partage est le mariage entre la bistronomie, un bar à vin ou encore une expérience dédiée au vin, car nous n'avons pas moins de 40 crus au verre en même temps.

L'établissement est composé d'une équipe de 4 personnes en cuisine et 5 en salle et attendent avec impatience la venue d'un(e) sommelier(e) afin de faire vivre la passion qui anime les services du déjeuner et dîner.

Nous organisons aussi régulièrement des dîners à thème en présence des vigneron permettant de mieux découvrir les domaines sélectionnés par notre Directeur des Achats ; M. Eric Duret (Meilleur Sommelier d'Europe et MOF Sommelier)

Description du poste

Nous vous proposons :

- un cadre de travail motivant et enrichissant en collaboration avec Eric Duret (Meilleur Sommelier d'Europe et MOF Sommelier) aux côtés du chef-gérant Yoann Caloué, dans un établissement gastronomique unique avec sa cuisine entièrement ouverte sur la salle.
- La gestion d'une carte des vins forte de plus de 100 références ainsi que de 40 crus au verre en simultané
- Poste à temps plein
- Une fermeture de l'établissement les dimanches

Votre profil

Vous êtes :

- Vous avez une expérience réussie comme Sommelier dans un restaurant du type de « Chez Bacchus »
- Connaissances pointues en vins du monde entier
- Ecoute, conseils et accompagnement lors de la prise de commande des boissons
- Force de proposition pour les accords mets-vins
- Service en salle, flexibilité et adaptation aux différentes exigences de notre clientèle
- Gestion de la carte des vins, de sa tenue à jour (propreté, présentation, orthographe et justesse) et de sa diversité
- Gestion de la carte des vins au verre (40 références)
- Esprit d'équipe
- Présentation soignée, français et anglais courants

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et contribuer au succès de notre établissement, ainsi que pour toute autre demande, nous serions ravis de recevoir votre candidature par courriel :

vincent.deberge@bacchus.ch