

SOMMELIER

Restaurant Régis et Jacques Marcon

St Bonnet le Froid (43)

Entre Ardèche et Hte Loire 1130 m

A 100 km Lyon et 50 km St Etienne

Fondée en 1948, la Maison Marcon compte aujourd'hui parmi les établissements les plus réputés de la haute gastronomie française.

Dirigée depuis 1979 par Régis Marcon, chef étoilé, et son épouse Michèle, ils travaillent maintenant en relais avec leur fils Jacques et son épouse Laetitia. Les établissements sont au nombre de 9, le principal Restaurant Gastronomique 3* Michelin (4^{ème} table mondiale sur la liste), adhérant à la chaine Relais et Châteaux, au guide des grandes tables du monde, certifié Ecolabel Européen ; l'hôtel 4*, le bistrot La Coulemelle ; le Clos des Cimes 3*; La Découverte 3*; La Chanterelle Boulangerie Pâtisserie ; La Maison du Champignon ; l'Ecole de cuisine (depuis 1982) et le SPA « Les Sources du Haut Plateau » tenu par son autre fils Thomas depuis 2015.

Ces maisons sont une expérience unique à la fois pour les visiteurs et les employés désireux d'acquérir une expérience dans cette ambiance de travail en moyenne montagne.

La CAVE

Cave prestigieuse avec axe très ciblé sur les vins de la Vallée du Rhône.

Espace sommellerie service dégustation 30 m2.

MISSIONS

- Acquérir une expérience dans le domaine de la sommellerie dans un restaurant 3*
- Accompagner un repas d'exception de l'apéritif au digestif, les accords mets et vins, différents services du café, carte infusions, boissons à créer
- Ecoute du client, prise de commande, service
- Gestion d'une carte numérique

PROFIL

- Vous bénéficiez d'une expérience en sommellerie dans la restauration gastronomique
- Vous êtes curieux, désireux d'évoluer au sein d'une équipe
- Intérêt pour découvrir le vignoble de la Vallée du Rhône

Savoir-être	Savoir-faire	Savoir
Capacité d'écoute Humilité Souriant Ponctuel	Faculté d'adaptation Savoir se mettre à la disposition de différents types de clientèle	Connaissances approfondies dans le domaine de la sommellerie Notions d'anglais

INFORMATIONS

Activité saisonnière 9 mois (CDD) à partir de début avril.

Envoyez votre CV et lettre de motivation à recrutement@regismarcon.fr