

Grand hôtel du lac

VEVEY



CHEF DE RANG SOMMELIER

#guidemichelin #gaultetmillau #grandestablenessuisse
#relaischateaux #swissdeluxe-hotels #ghdl1868

Une équipe à taille humaine, privilégiant l'épanouissement personnel,
le partage et l'entraide vous attend !

Tâches principales

- Mises en place du restaurant
- Diriger, organiser et donner les consignes aux stagiaires et extras
- Effectuer le service et assurer le suivi des tables
- Gérer les stocks vin avec le Chef Sommelier

Compétences requises

- Expérience de 2 ans dans un établissement de luxe et en Restaurant étoilé Michelin
- Excellentes connaissances culinaires et viticoles, de cocktails et spiritueux
- Français et anglais courant

Formation

- CFC spécialiste en restauration
- BEP/CAP/BTS/BAC PRO hôtellerie-restauration
- Mention complémentaire Sommellerie

BÉNÉFICES

SOUTIEN LORS DE VOTRE INSTALLATION

REPAS OFFERT

HÔTELS PARTENAIRES

Swiss Deluxe Hotels et Relais & Châteaux

FRIENDS & FAMILY

Tarifs avantageux pour les chambres et la restauration

POUR POSTULER, ENVOYER VOTRE DOSSIER COMPLET À :

carriere@ghdl.ch

IMMERGEZ-VOUS DANS LE QUOTIDIEN DES EQUIPES



@TEAM_GHDL

Rue d'Italie 1
1800 Vevey
Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE