



SAS FRANCK THOMAS FORMATION

Franck Thomas
Meilleur Sommelier d'Europe
Meilleur Sommelier de France
Meilleur Ouvrier de France

FICHE DE POSTE SOMMELIER-SOMMELIÈRE EN RESTAURATION

LA FORMATION PROPOSÉE : Sommelier Caviste Ambassadeur en gastronomie en alternance grâce à un contrat d'apprentissage auprès de restaurants renommés de la Côte d'Azur.

VOS MISSIONS :

- Vous recommandez le vin approprié aux mets choisis.
- Vous effectuez le service du vin.
- Vous élaborez la carte des vins en tenant compte des goûts de la clientèle et de la thématique du restaurant.
- Vous constituez et gérez la cave du restaurant.
- Vous êtes attentif-ve aux évolutions des goûts des clients.

VOS QUALITES :

- Vous avez une aisance relationnelle, le sens du contact et du service.
- Vous êtes passionné-e et disponible.
- Vous avez une grande capacité d'écoute, d'adaptation et de curiosité
- Vous avez une certaine connaissance de l'univers vinicole et de l'art culinaire ou une expérience en service

