

Sommelier

La terrasse O2

La terrasse O2 est le premier espace de co-working en plein air de Belgique. Il permettra à chacun de venir travailler, rencontrer, networker, prévoir des réunions ou conférences dans une ambiance détendue et relaxante. Mais la connexion ne s'arrête pas à l'aspect professionnel. En plus de proposer un service de coworking, nous allons proposer un agenda divers et varié qui comprendra des événements culturels, musicaux, artistiques, festifs, gastronomiques, familiaux, sportifs, et plus encore. En journée, en after-work ou en soirée, il y aura toujours quelque chose à faire, voir ou partager!

La tO2 est ouvert du 18 mai au 21 juillet, 7 jours sur 7, de 12h00 à 24h00. Elle se compose d'un restaurant, d'un snack et d'un espace bar.

Description de poste

La terrasse O2 est à la recherche d'un sommelier dynamique et motivé qui aura la responsabilité de promouvoir, conseiller et effectuer les commandes de boissons. Le sommelier est un membre du personnel de salle sous la responsabilité du responsable du restaurant. Le candidat retenu veillera constamment à ce que nos clients soient servis correctement et efficacement. Nous voulons que les clients puissent vivre une bonne expérience. Le candidat doit être capable de créer un environnement agréable et accueillant afin que nos clients passent un agréable moment à la Terrasse O2.

Responsabilités

- Présenter la carte des boissons aux clients du restaurant
- Fournir un service impeccable en matière de commande de boissons
- Promouvoir, conseiller et commander le service boissons
- Dégustation des boissons aux clients et servir de manière adéquate
- Toujours suivre les procédures de la tO2 quand aux services boissons et nourriture.
- Organiser le service des tables tout en veillant à ce qu'elles soient propres, rangées et dressées.
- Établir, à tout moment, des relations agréables et conviviales avec les clients.
- Suivre les instructions du chef de rang afin d'assurer un service impeccable aux clients.
- Vérifier minutieusement la concordance entre les commandes et boissons
- Réagir rapidement et positivement en cas de non-respect des commandes afin d'éviter tout mécontentement des clients
- Rester constamment à l'écoute des clients et promouvoir une expérience client exceptionnelle

- Toujours suivre les procédures d'hygiène strictes ainsi que les règlements de Food & Beverage de la tO2)

Compétences requises

- Expérience professionnelle avérée en tant que sommelier pendant au moins 5 ans
- Bonne connaissance des différents vins
- Très bonne connaissance de la langue français et des bases en néerlandais. D'autres langues seront considérées comme un plus
- Dynamique et volonté de travailler dans un environnement de travail exigeant, stimulant et au rythme soutenu.
- Capacité à résoudre les problèmes de manière ingénieuse, efficace et efficiente, en travaillant de manière indépendante ou en équipe.
- Compétences professionnelles en matière de communication (écoute, courtoisie, sens du contact) et travail d'équipe.

En rejoignant notre équipe, vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et motivant qui valorise et s'engage envers ses employés.

La tO2 propose un contrat de travail saisonnier de mai à juillet. Les horaires sont du mercredi au samedi, de 18h30 à 22h30, variable en fonction de la météo et des fréquentation horaire.

Nous ouvrons nos candidatures à partir d'aujourd'hui. Nous ne revenons vers vous qu'à partir de mi-avril 2022.