



Régence-Balavaud

Vétroz / Valais



Emploi

Vous souhaitez prendre des responsabilités, au côté d'un chef cuisinier étoilé et avec une équipe de professionnels, et participer à la mise en valeur d'un lieu d'exception et de produits de qualité ?



PROVINS
DEPUIS 1930

En cas d'intérêt, merci d'envoyer votre dossier complet de candidature par e-mail à: jobs@provins.ch

Alors n'hésitez pas à faire acte de candidature au poste de :

- **Manager - La Régence-Balavaud (restaurant et caveau)**

VOS ACTIVITÉS

- Assurer la gestion de la relation et de la satisfaction clients et l'organisation des réservations.
- Offrir un service personnalisé et de qualité, de l'accueil au conseil, à la hauteur des exigences de ce type de restaurant, tant sur la partie gastronomie que sommellerie.
- Gérer, planifier, conduire et motiver les équipes.
- Assurer le suivi financier, l'organisation d'événements, la promotion des vins, en collaboration avec les équipes de Provins (finances, commercial, marketing, etc).
- Entretien et développer l'image de marque de l'établissement et participer à la promotion du lieu.

VOTRE PROFIL

- Diplôme d'une école hôtelière ou titre jugé équivalent
- Expérience dans le domaine de la sommellerie
- Expérience dans le milieu de la gastronomie étoilée
- Très bonnes compétences de gestion et d'organisation
- Excellente présentation, sens de la relation clients, diplomatie et discrétion
- Sens des responsabilités, force de travail, esprit d'équipe

Ce poste est à repourvoir à plein temps, du jeudi au lundi.

Lieu de travail: Vétroz

Entrée en fonction: de suite ou à convenir