



Château de Savigny-lès-Beaune

MUSÉES, VINS & RÉCEPTIONS

RECRUTEMENT : SERVEUR & CONSEILLER EN VINS (H/F)

Le Château de Savigny-lès-Beaune recherche un SERVEUR & CONSEILLER EN VINS (H/F) pendant la saison touristique, de mai à août 2024, afin de renforcer son équipe pour accueillir les visiteurs avec convivialité dans ses diverses activités :

- dégustation et vente des vins de notre exploitation viticole
- buvette : vin, bière, cidre, café, eaux, jus, sodas,...
- offre snacking : glaces et petite restauration (*à venir*)
- boutique souvenirs et produits locaux (*à venir*)
- accueil de nos musées

Missions :

- Assurer l'accueil physique et téléphonique des visiteurs, les informer et les orienter
- Réaliser les dégustations, les ventes de vins et conseiller les clients
- Préparer et servir les boissons et les produits snacking
- Effectuer les opérations d'encaissement
- Maintenir la bonne tenue et la propreté des espaces d'accueil

Profil recherché :

- Bonne présentation
- Excellente expression orale en français
- Anglais impératif, autres langues appréciées
- Bonne connaissance et intérêt pour les vins de la Côte de Beaune
- Aisance relationnelle et sens du client
- Dynamisme, flexibilité, esprit d'initiative et autonomie

Détails :

- Type de contrat : CDD
- Durée : 4 mois
- Temps de travail hebdomadaire : 35 heures
- Jours de travail : du jeudi au lundi (repos les mardis et mercredi)
- Horaires : 10h30-13h00 / 14h00-18h30
- Salaire : selon profil et compétences
- Prise de poste : à compter du 1^{er} mai et jusqu'au 31 août 2024
- Lieu de travail : Château de Savigny-lès-Beaune (21)

Postuler :

Envoyez votre candidature accompagnée d'un CV par email à contact@chateau-savigny.com