

Baptiste  
Poinot

# SOMMELIÈR(IER)(F/H)

Minimum CAP et/ou BEP

👤 39H repos samedi, dimanche et lundi midi, mardi midi, mercredi midi

📍 Valence centre-ville € de 2 200€ à 2 440€ ou plus selon compétences

---



FLAVEURS  
BAPTISTE POINOT

## NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



Gault & Millau 🍷🍷🍷  
16/20



## **POSTE RECHERCHÉ**

Nous recherchons un(e) **sommelier(e)** passionné(e) par le monde du vin et des spiritueux. Vous disposez d'une expérience et d'une réelle appétence pour le vin et vous aimez conseiller et partager vos connaissances. Vous aurez la possibilité de vous exprimer pleinement. L'ambiance de travail sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs.

Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance. Ponctuel(le), organisé(e), réactif(ve), autonome vous savez gérer les priorités et vous êtes force de proposition.

Vous êtes reconnu(e) pour votre esprit d'équipe et pour votre sens de l'accueil et de la relation client.

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

- **CONTRAT** : CDI - 39heures
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : 1 an
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** : mention complémentaire, BEP ou formations équivalentes (WSET, etc)
- **SALAIRE** : Mensuel brut de 2200€ à 2440€ ou plus (selon compétences)

## **VOS MISSIONS**

- Conception, développement et actualisation de la carte des vins et autres boissons (cocktails,etc)
- Prise de commande
- Développement et gestion de la cave
- Transmission des informations aux autres membres de l'équipe de service en salle pour facturation
- Réalisation des opérations de fin de service
- Rencontre et négociation commerciale avec nos fournisseurs
- Réception et contrôle des livraisons
- Gestion des commandes, des approvisionnements et du stock
- Organisation de la cave et réalisation des inventaires
- Maintenir une connaissance approfondie des vins, des millésimes et des tendances actuelles

## **CONTACT**

Merci de nous appeler et de nous faire part de votre CV par E-mail.

**Téléphone** : 06.77.17.59.90

**E-mail** : [\\_\\_poinotbaptiste@gmail.com](mailto:__poinotbaptiste@gmail.com)