**FICHE DE POSTE – CHEF SOMMELIER (43H)**

**Établissement :** Restaurant GAIA – Monaco
**Poste :** Chef Sommelier
**Type de contrat :** CDD 43h (possibilité de CDI selon profil)
**Prise de poste :** À convenir
**Lieu :** Monaco

**À PROPOS DE GAIA**

GAIA est un restaurant haut de gamme à Monaco, fusionnant l’élégance de la gastronomie grecque avec une touche méditerranéenne contemporaine. Dans un cadre raffiné et dynamique, GAIA attire une clientèle locale et internationale exigeante, notamment durant les événements majeurs et la haute saison estivale.

**MISSIONS PRINCIPALES**

En tant que **Chef Sommelier**, vous êtes garant de l’univers du vin au sein du restaurant. Vos missions incluent :

* Élaboration, gestion et mise à jour de la carte des vins (accent sur les **vins français, grecs et quelques références italiennes**)
* Gestion de la cave : approvisionnements, relations fournisseurs, stockage, rotation des stocks
* Conseil client personnalisé et accords mets-vins adaptés à notre cuisine d’inspiration grecque
* Encadrement, formation et management de l’équipe de sommellerie
* Participation active au service, en coordination avec les équipes de salle
* Suivi des ventes et mise en place de techniques de **vente active**
* Gestion des événements, services spéciaux et très gros volumes pendant la haute saison (plusieurs centaines de couverts par jour)
* Veille sur les tendances œnologiques, les nouveaux producteurs, et maintien d’un niveau d’excellence en matière de sélection

**PROFIL RECHERCHÉ**

* Expérience confirmée et **reconnue en tant que sommelier ou chef sommelier**, notamment en **établissements de luxe** ou sur la **place monégasque**
* Maîtrise approfondie de la **viticulture française et grecque**, avec de solides bases en vins italiens
* Excellente **capacité de conseil et de vente**, avec sens du contact client haut de gamme
* Habitude des **volumes importants**, des services rythmés, et des événements spéciaux
* Leadership naturel, capacité à **manager et former une équipe**
* Présentation soignée, attitude professionnelle, et sens du détail
* Parfaite **maîtrise du français et de l’anglais** – l’italien est un plus apprécié
* Connaissance fine de la **clientèle monégasque et internationale de luxe**

**CONDITIONS & AVANTAGES**

* Contrat 43h/semaine
* Salaire selon profil + primes sur objectifs
* Uniforme fourni, repas inclus
* Accès à une cave de haut niveau et à un établissement reconnu pour son exigence et son image