



Un sumiller es un especialista en vinos, pero también de espumantes, licores y otras bebidas alcohólicas. Asesora a los clientes al momento de elegir vinos, contemplando, a su vez, los mejores maridajes según el plato escogido. Esta función se desempeña, principalmente, en el subsector de restauración. El titular del puesto trabaja en los siguientes tipos de establecimientos: comedores de hoteles, complejos turísticos, clubes privados, servicios de banquetes, servicios de catering y otros establecimientos gastronómicos.

Responsabilidades

ATENCIÓN AL CLIENTE

40 %

- Recomendar vinos que mariden con los platos Informar a los clientes sobre la composición, el origen y el sabor de los vinos propuestos
- En su caso, responder preguntas sobre alimentos y bebidas
- Brindar otras sugerencias de bebidas a los clientes además del vino
- Gestionar los reclamos de los clientes, de ser necesario
- Encargarse de que el cliente esté satisfecho durante y después de consumir el producto o servicio
- Resolver cualquier problema y hacer frente a cualquier imprevisto
- Revisado en marzo de 2023
- Tomar los pedidos de vino de los clientes y servir los vinos según la etiqueta

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

35 %

- Encargarse de la gestión de la bodega y el bar
- Mantener y controlar las existencias
- Asegurarse de que dispone del material y las bebidas necesarias antes del servicio
- En su caso, encargar mercaderías y bebidas
- Ocuparse de la presentación de los productos
- Garantizar la limpieza de las copas
- Realizar una evaluación sensorial de los vinos
- Participar en la preparación de la carta de vinos
- Elaborar la lista de añadas

GESTIÓN DEL PERSONAL (SI APLICA)

25 %

- Asistir al director del establecimiento gastronómico en la gestión de recursos humanos
- Analizar y planificar los requerimientos de personal
- Llevar a cabo las tareas de reclutamiento, contratación, incorporación y formación del personal
- Distribuir tareas y establecer los horarios
- Atender, de ser necesario, los conflictos y la relación con los sindicatos, junto con el director de recursos humanos y el director del establecimiento gastronómico



Nivel de idioma

FR ● ● ● Avanzado
EN ● ● ● Avanzado

Condiciones de trabajo

- Ser mayor de 18 años
- Día, noche y fin de semana
- La organización del trabajo puede variar según la temporada turística
- Remuneración según la experiencia

Criterios de contratación

- Experiencia previa como camarero excluyente
- Se valorará la experiencia tratando con clientes (ayudante de mesero, asistente o encargado de bar)
- Diploma de estudios profesionales en servicios de gastronomía o sumillería (DEP)
- Conocimiento de técnicas de recepción Capacidad de levantar cargas de hasta 10 kg
- Conocimiento del entorno culinario y de las características de vinos y cervezas (en función del puesto)
- Conocimiento de los principios básicos del funcionamiento de sistemas informáticos vinculados a la restauración
- Habilidades para atención al cliente, manejo de clientes difíciles y resolución de conflictos

Competencias y calificaciones



COMPETENCIAS GENERALES

- Habilidades para venta y atención al cliente
- Capacidad para trabajar en equipo
- Capacidad de gestión, más concretamente, de un equipo de trabajo
- Liderazgo de equipo
- Flexibilidad



HABILIDADES

- De idioma:
- Dominio del francés oral y escrito
- Se valorará el conocimiento o dominio del inglés
- Se valorará el dominio de otros idiomas
- Uso de estrategias o técnicas de comunicación eficaces
- Comunicar de manera profesional



CONOCIMIENTOS

- Conocimientos en enología: viñedos, denominaciones de origen, maridajes, vinos, etc.
- Conocimiento práctico de los grandes productores de vino, cepas y procesos de vinificación
- Conocimiento y aplicación de las normas laborales y los principios básicos de salud y seguridad, como también de higiene y salubridad
- Conocimiento de los principios básicos del funcionamiento de sistemas informáticos vinculados a la restauración



CUALIDADES

- Autonomía
- Proactividad
- Versatilidad
- Tolerancia al estrés
- Dinamismo
- Espíritu de equipo



WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA

**El uso del masculino responde únicamente al fin de sintetizar el texto*

La información brindada en este documento es indicativa y en ningún modo contractual. Su presentación se enmarca en el proyecto piloto de inserción laboral para solicitantes de asilo en sector del turismo.