

[SAISONNIER] Sommelier [H/F] - Experimental Chalet Val d'Isère

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'EXPERIMENTAL CHALET VAL D'ISERE

Ouvert en 2024, l'Experimental Chalet Val d'Isère est un paradis hivernal aux proportions épiques. Ce nouvel hôtel 4 étoiles situé dans les Alpes françaises abrite 113 chambres, deux restaurants, un bar à cocktails, un spa et des espaces de réunion.

Un havre de paix pour les plaisirs de l'hiver, qu'il s'agisse de skier sous des couches de neige fraîche, de se remémorer des souvenirs autour d'une fondue bouillonnante ou de nourrir l'esprit, le corps et l'âme dans le spa.

A PROPOS DU POSTE

Rejoignez nos équipes pour la saison d'hiver 2026/2027 en CDD saisonnier !

Possibilité de logement selon les disponibilités.

Vous évoluerez dans un environnement exigeant où excellence du service, passion du vin et esprit d'équipe sont au cœur de l'expérience client. Pour cela, vos missions sont les suivantes :

- Effectuer le service des vins à table en respectant les règles précises de la profession : ouverture, décantage, présentation et commentaires, dégustation puis service au verre
- Très bonne connaissance de ses produits,
- Contribuer à la qualité de l'accueil et du service,
- Réalisation des opérations de fin de service : rangement, mise en place du prochain service,
- Veiller à maintenir les espaces dans un état optimum (propreté, entretien et état de fonctionnement),
- Pédagogue : le sommelier aime partager ses connaissances notamment auprès de l'équipe (tasting/formation),
- Être au courant des dernières nouveautés viticoles et connaître la carte,
- Analyser les ventes pour procéder aux réapprovisionnements,
- En charge de la cave du restaurant, du choix des vins et du passage de commandes,
- Veiller aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles,

- Effectue les inventaires de cave,
- En charge de la mise à jour hebdomadaire du livre de cave.

A PROPOS DE VOUS

Passionné(e) par le vin et la gastronomie, vous justifiez d'une **première expérience réussie** sur un poste similaire en établissement haut de gamme.

Autonome, rigoureux(se) et doté(e) d'un excellent sens du service, vous savez allier expertise produit, pédagogie et esprit d'équipe. Vous maîtrisez le français et l'anglais (une troisième langue est un plus).

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Logement.
- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Val-d'Isère

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 17 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72492