EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Somelier

Ref.203350 - 23/11/2026 - L'Escala (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

-Assessorar els clients en l'elecció de vins i altres begudes, oferint un servei personalitzat.

-Recomanar maridatges entre els plats de la carta i els vins.

-Realitzar el servei del vi a sala, seguint els estàndards de qualitat de l'establiment.

-Gestionar la carta de vins i proposar noves referències.

-Controlar l'estoc, les comandes i la correcta conservació dels vins i altres begudes.

-Vetllar pel correcte emmagatzematge i la rotació dels productes del celler.

-Col·laborar amb l'equip de cuina i de sala per garantir una experiència gastronòmica excel·lent.

-Participar en tastos, presentacions i accions de promoció dels vins.

-Formar i donar suport a l'equip de sala en aspectes relacionats amb el servei i el coneixement dels vins.

-Mantenir un elevat nivell d'atenció al client i contribuir a la fidelització dels comensals.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Variable

Perspectiva de la feina: feina estable

Estudis

És valorable	Graduat/ada Superior amb titulació Altres
	Certificats Professionals amb titulació Cambrer/a de restaurant o bar (HOTR40)
	Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Serveis de restauració
	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de serveis de restauració
	FP II amb titulació Hoteleria i Turisme
	Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Valorable)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cambrer/a

Cap de sala

Experiència laboral

És valorable	Experiència com a Somelier
	Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat
	Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Empresa:	EL MOLÍ DE L'ESCALA
Sector:	Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció:	Busquem un somelier!