

SOMMELIER O ENÒLEG PELS PREMIS VINARI

Ref.201817 - 21/04/2026 - Província Barcelona

Funcions i requisits de la vacant

Equip dels Premis Vinari

Als Premis Vinari busquem incorporar un/a sommelier per formar part del nostre equip i participar en l'organització i desenvolupament de tastos professionals de vins i vermut.

Què busquem?

Una persona amb:

Coneixement del sector vitivinícola i del vermut

Experiència o interès en la conducció i coordinació de tastos professionals

Capacitat d'organització, planificació i seguiment de projectes

Bon tracte personal i facilitat per treballar en equip

Funcions principals

Participació en la preparació i coordinació de tastos professionals

Gestió i suport en l'organització d'activitats vinculades als Premis Vinari

Relació amb cellers, mostres i materials necessaris per als tastos

Suport en altres tasques relacionades amb l'activitat de l'equip

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: FLEXIBLE

Perspectiva de la feina: RESPONSABLE D'ÀREA

Previsió d'incorporació: 1 setmana

Salari: 24000

El salari es negociable

Estudis

És valorable

Certificats Professionals amb titulació Sommelieria (HOTR0209)

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)

Castellà - C1 - Funcional (Valorable)

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Enòleg/òloga

Sommelier

Tècnic/a en organització d'actes i esdeveniments

Experiència laboral

És valorable

En el món del vi preferentment. Organització de fires valorable

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 6 mesos

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Sector: Comunicació / periodisme / imatge i so / disseny

Descripció: GRUP EMPRESES DE LA COMUNICACIÓ ORGANITZADORA DE PREMIS I FIRES