

Sumiller & Segundo/a de sala

Ref.201254 - 21/07/2026 - Torrent (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

Soporte al jefe de sala/ coordinando cuadrantes, turnos, descansos y organización de rangos.

Velar por la disciplina, uniformidad y excelencia en el desempeño del equipo.

Formar al equipo en técnicas de venta, servicio y cultura del vino.

Coordinar la propuesta con F&B corporativo de vinos, destilados y bebidas.

Proponer maridajes y sugerencias fuera de carta que impulsen el ticket medio.

Garantizar la correcta conservación, rotación y temperaturas de servicio

Asesorar al cliente de manera profesional, cercana y personalizada durante el servicio.

Formar y acompañar al equipo de sala en técnicas de venta, conocimiento del producto y servicio del vino.

Velar por el cumplimiento de los estándares de servicio y las SOPs de Mas de Torrent.

Responsable de inventarios periódicos, control de mermas, roturas y escandallos en el sistema.

Liderar la creación de propuestas enológicas para eventos corporativos y privados, así como la ejecución de catas técnicas.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De lunes a domingo con los descansos
establecidos legalmente

Perspectiva de la feina: Feina estable

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - C2 - Expert (Valorable)

Castellà - C2 - Expert (Valorable)

Anglès - C1 - Funcional (Valorable)

Professions de la feina

Maitre

Sommelier

Experiència laboral

És valorable Experiencia de un año en una posición similar

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 1 any

Carnets

A1

A2

B

Empresa

- Empresa:** MAS DE TORRENT HOTEL & SPA
- Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració
- Descripció:** Hotel de 5 estrelles situat al Baix Empordà amb Spa i gastronomia