

# OFFRE d' EMPLOI

## Le cadre :

Le Belvédère,  
chez Christine & Guillaume Viala,  
restaurant avec chambres.

Maison de caractère, tenue par un couple de passionnés depuis près de 20 ans, idéalement située au bord d'un site géologique, dans une petite ville dynamique, Bozouls, au cœur du Causse Comtal, en Aveyron.

L'hôtel propose 7 chambres de charme, avec vue.

Le restaurant de 30 couverts, étoilé depuis 2010, est doté d'une jolie carte des vins d'un millier de références, construite sur les années par Christine Viala, 1ère lauréate du Prix Alain Senderens.

## Fonction :

Maître d'hôtel – sommelier(e) ou assistant(e) sommelier(e)

## Contrat :

CDI – 39h hebdomadaires

## Profil :

- Sociable : votre comportement agréable vous permet de vous intégrer à une équipe, de vous investir rapidement dans l'entreprise, de vous adapter aux clients, majoritairement habitués.

- Expérimenté(e) : votre professionnalisme vous permet d'être efficace et d'amener votre savoir-faire à l'entreprise.

- Courageux(se) : votre goût du travail bien exécuté vous permet de relever des challenges, d'être en perpétuelle recherche d'amélioration.

**Le poste :**

- Accueil : accueillir, conseiller et servir en respectant l'éthique de la Maison.

- Service : assurer le suivi du service, des ventes de menus et boissons, dont les apéritifs, vins et spiritueux, l'encaissement.

- Gestion : gérer le stock des vins, physiquement et informatiquement.

**Repos** : 3 jours consécutifs par semaine  
7 semaines de congés payés par an

**Salaire** : entre 1600 € et 1800 € nets mensuels (à négocier selon expérience et compétences)

**En bref** : rejoignez notre Maison familiale, pleine de projets, mettant les relations humaines au centre de son activité.

Envoyez votre CV et lettre de motivation à l'attention de Christine Viala, co-gérante, directrice et sommelière : [christinepuechviala@gmail.com](mailto:christinepuechviala@gmail.com)