SOMMELIER/ SUMILLER

Company Description

Grupo Garrancho, es la segunda generación de hosteleros con locales referentes en las principales guías turísticas se consolida como uno de los principales grupos de restauración de Donostia/San Sebastián, contribuyendo con su éxito al prestigio de un territorio marcadamente gastronómico. Grupo Garrancho lo formamos un grupo de profesionales con una gran trayectoria profesional a los que nos une nuestra pasión por la gastronomía, el sector turístico y la atención al cliente.
Segunda generación de hosteleros, los hermanos David y Carlos Garrancho gestionaban con éxito sus establecimientos por separado hasta el año 2014. Fruto de su inquietud por conocer y desarrollar nuevos conceptos gastronómicos unieron sus caminos profesionales formando Grupo Garrancho.
Contamos con 6 bares&restaurantes en San Sebastián y un restaurante ubicado en Irún en el centro comercial de Mendibil.

Information

Deadline: 2020-05-31
Category: Business
Province: Gipuzkoa
Country: Basque Country
City: San Sebastián

Company

GRUPO GARRANCHO

Main functions, requisites & benefits

Main functions

Entre las Funciones del puesto se definen las siguientes: Elaboración de inventarios, control de cartas de todo el Grupo y control de stock. Elaboración de la oferta de vinos y ofertas para los bares / restaurantes. Implantación del sistema de cartas digitales en los establecimientos. Relación y negociación con proveedores y bodegas. Formación interna de los equipos de sala del grupo. Implantación de promociones para el incremento y mejora de las ventas. Implantar activamente en los establecimientos las promociones que se lleven a cabo. Desarrollo de la política de precios de cada establecimiento. Asesoramiento de carta, vino y maridaje. Experiencia en la atención y gestión a cliente. Apoyo al maître ejecutivo del Grupo en el desempeño de sus tareas.

Requisites

Grado en Enología / Curso de experto en Marketing del Vino, Enoturismo y Gastronomía/ Master Sumillería y Enomarketing. Capaz de llevar una comunicación fluida en inglés con clientes. Formación específica, sumillería, enología. Se valorarán idiomas. Flexibilidad horaria. Mínimo 5 años de experiencia.

Benefits

Contrato indefinido a tiempo completo. Salario competitivo. Plan de Formación y Plan de Personas.