



Posizione lavorativa: Sommelier

Indirizzo: Fraz. Breuil Cervinia, Valtourneche – Aosta (Italia)

Contratto: Full time – tempo determinato (con possibilità di rinnovo)

Chi siamo:

Nato nel 1964, l'Hotel Chalet Valdôtain si prepara a riaprire nel Novembre 2025.

Dopo una grande trasformazione con un design completamente rinnovato, un'esperienza ripensata da zero e una visione tutta nuova.

Ora ricerchiamo le persone giuste per dare vita a questo progetto.

Sei pronto per un nuovo inizio? Un team rinnovato, un'energia fresca e l'opportunità di costruire qualcosa di straordinario ti aspettano.

La nostra promessa? Offrire un'ospitalità autentica, fatta con il cuore, in un luogo che fa sentire a casa sia gli ospiti che chi lavora con noi.

Descrizione del lavoro:

Siamo alla ricerca di un **Sommelier** competente, appassionato e capace di creare esperienze enologiche eccezionali per i nostri ospiti. Il candidato ideale sarà responsabile della gestione del programma vini, inclusi la selezione, l'approvvigionamento, gli abbinamenti e la formazione del personale, offrendo al contempo un servizio clienti di altissimo livello che valorizzi l'intera esperienza gastronomica.

Responsabilità:

- Curare e gestire la carta dei vini del ristorante, garantendo una selezione varia ed equilibrata in linea con il menù e le preferenze della clientela.
- Offrire un servizio enologico esperto agli ospiti, consigliando e servendo vini adeguati in abbinamento ai piatti.
- Gestire l'inventario dei vini, monitorando i livelli di stock, gestendo gli ordini e assicurando condizioni ottimali di conservazione.
- Organizzare sessioni di formazione e aggiornamento per il personale su vitigni, regioni vinicole, tecniche di degustazione e abbinamenti cibo-vino.
- Mantenersi costantemente aggiornato sulle tendenze della viticoltura, dell'enologia e del mercato vinicolo globale, al fine di migliorare continuamente l'offerta.
- Collaborare attivamente con il team F&B per creare abbinamenti stagionali e menù degustazione.
- Fornire supporto nell'organizzazione di eventi, degustazioni e attività promozionali legate al mondo del vino.

Qualifiche e Competenze:

- Attestati HACCP, Sicurezza.
- Certificazione rilasciata da un ente di formazione enologica riconosciuto (es. AIS – Associazione Italiana Sommelier).
- Almeno 4 anni di esperienza in un ruolo simile come sommelier o in una posizione con focus sul vino.
- Conoscenza approfondita delle principali regioni vinicole internazionali, dei vitigni e delle tecniche di servizio del vino.
- Eccellenti capacità comunicative e di relazione con il cliente, unite a una presenza professionale ed elegante.
- Spiccate doti organizzative e attenzione ai dettagli.
- Disponibilità a lavorare in orari serali, nei weekend e durante i giorni festivi.

- Ottima conoscenza della lingua italiana ed inglese. La conoscenza di più lingue straniere rappresenta un plus.
- È considerata un vantaggio l'esperienza con distillati e cocktail.
- Gradita esperienza nell'organizzazione di eventi o nella promozione di degustazioni e attività legate al vino.

Come fare domanda:

I candidati interessati potranno inviare il proprio curriculum vitae, lettera di presentazione ed eventuali referenze al seguente indirizzo mail: info@chaletvaldotain.it specificare nell'oggetto il ruolo per cui si intende candidarsi.

Termine per le domande di assunzione: 30 settembre 2025