



Le Caviste assure le fonctionnement de la cave du jour et de l'office du restaurant. Il est en charge du bon déroulement de l'envoi des vins et du suivi des stocks de la cave ainsi que de la propreté du secteur office/cave du jour.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Effectuer un inventaire de la cave du jour et des produits d'office
- Organiser son poste de travail
- Contrôler la livraison de boisson, vins et alcools à l'aide du bon de livraison
- Présenter l'argumentation des vins du jour
- Vérifier les bons pour la cave
- Assurer la distribution des vins commandés dans de bonnes conditions .
- Assurer le service du café et des autres boissons chaudes
- Nettoyer et ranger les réfrigérateurs, les plans de travail.
- Faire l'inventaire de la cave, enregistrer les ventes et vérifier avec la caisse l'exactitude des ventes.
- Compléter la cave du jour.

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Être motivé et persévérant
- Manager les équipes
- Sens de l'organisation
- Aptitudes à travailler en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Bonnes connaissances œnologiques

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

