



<https://latribunelibre.com/emploi/maitre-dhotel-sommelier%c2%b7ere-f-h>

Maître d'Hôtel Sommelier·ère F/H

Description

Dans le cadre de l'ouverture de ce nouvel établissement prévue en **juin 2026** (date d'ouverture conditionnée au bon avancement des travaux) nous recherchons un·e **Maître d'Hôtel Sommelier·ère F/H en CDI** à partir du **15 mai 2026** pour intégrer les équipes en salle.

Vos missions principales sont les suivantes :

- Superviser et participer à la mise en place de la salle du restaurant Payvillon ;
- Accueillir, renseigner et conseiller les clients, présenter des produits et provoquer la vente ;
- Connaître la carte et savoir accompagner les clients dans leur choix et savoir également les conseiller dans les meilleurs accords mets/vins ;
- Être responsable de la prise de commande (carte et menus) ;
- Être responsable de l'organisation de la salle, assurer l'organisation et la qualité du service du restaurant ;
- Être en charge de la supervision des chef·fe·s de rangs et des commis·e·s ;
- Assister un·e chef·fe de rang dans une tâche complexe (type découpage ou flambage) ;
- En cas de besoin, effectuer le service des mets et des boissons selon les règles et techniques d'usage ;
- Promouvoir, performer en vente et effectuer un service d'excellence des mets et des boissons au restaurant ;
- S'assurer de la coordination de la salle et de la cuisine afin d'assurer la qualité et la ponctualité des plats servis ;
- Assister le/la Chef·fe Sommelier·ère en termes de sélection, d'approvisionnement, de comptabilité de la cave et des autres boissons ;
- Participer au débarrassage de la salle, ainsi qu'à l'entretien du matériel et des locaux ;
- Garantir la propreté de la salle et de l'office en respectant les normes HACCP ;
- Transmettre ses savoirs, savoir-faire et savoir-être liés aux métiers de service aux étudiants ainsi qu'aux nouveaux collaborateurs ;
- Encadrer et accompagner des étudiants dans le cadre de mises en situation professionnelles, ainsi que les stagiaires ;

Cette liste n'est pas exhaustive et vous pouvez être amené·e à réaliser des missions transverses permettant de contribuer à la performance du service.

Organisme employeur

Institut Lyfe

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRES ENSEIGNEMENTS

Lieu du poste

69382, LYON 02, LYON, France

Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**
33000 €

Date de publication

15 janvier 2026 à 16:03

Valide jusqu'au

14.02.2026

Qualifications

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez d'un diplôme en **Management de l'Hôtellerie et de la Restauration** (type BTS), avec une **spécialisation en Sommellerie**, ou bien vous possédez également une **Mention Complémentaire en Sommellerie**.

Vous justifiez d'une **expérience réussie de minimum 5 ans** en tant que **Maître d'Hôtel / Sommelier** dans un établissement gastronomique et vous souhaitez poursuivre votre évolution au sein d'une équipe dynamique, bienveillante et tournée vers la transmission.

Autonome, dynamique, vous avez un réel **esprit d'équipe** et savez communiquer de manière claire et concise. Vous êtes reconnu-e pour votre **aisance relationnelle**, votre **réactivité** et votre **polyvalence**.

La **bienveillance**, la **pédagogie** et l'**esprit d'équipe** sont indispensables pour réussir dans ce poste et permettre une bonne cohésion d'équipe.

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : temps plein, 39h/semaine
- **Prise de poste souhaitée** : 15 mai 2026 (pouvant varier en fonction la date d'ouverture du restaurant)
- **Statut** : Agent de Maîtrise
- **Rémunération** : Entre 30 000€ et 33 600€ brut annuel
- **Lieu de travail** : 20 Place Bellecour, 69002 Lyon