



Extra salle - Extra cuisine H/F

- Lieu : Château de Vaux-le-Vicomte (77)
- Être véhiculé (aucun transport en commun à proximité)

1. Contexte

Vaux-le-Vicomte, chef d'oeuvre architectural du 17^e siècle, est le plus grand château privé de France classé au titre des Monuments Historiques.

Ouvert au public 10 mois de l'année, il offre à plus de 300.000 visiteurs annuels une expérience vivante du Grand Siècle (château, jardin, musée des Équipages, expositions etc....). Il est également le lieu de manifestations publiques et d'événements culturels.

En parallèle, Vaux-le-Vicomte accueille de nombreux événements privés tels que des réceptions, des dîners de gala, des séminaires ou des journées d'étude.

2. Missions

Le château Vaux-le-Vicomte (77950 MAINCY, proche de Melun) recherche plusieurs extras pour la salle mais aussi en cuisine.

Cuisine :

- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine.
- Vérifier la qualité des denrées fournies.
- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine.
- Ranger la vaisselle utilisée pour la production
- Repérer et signaler les dysfonctionnements.
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux.

Salle :

- Relations avec la clientèle
- Veiller au bon déroulement du service
- Mise en place
- Accueil et accompagnement du client
- Repas fournis sur place.

3. Rémunération

Salaire : de 12,00 à 22,00 euros brut / heure

Pour postuler, envoyez votre candidature à :

Gregory Marinho

Chef de cuisine du Château de Vaux-le-Vicomte

g.marinho@vaux-le-vicomte.fr