



Manager / Maître d'hôtel H/F

- Lieu : Château de Vaux-le-Vicomte (77)
- Type de poste : CDI 35 heures
- 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 un ou une manager/maitre d'hôtel qui aura pour principales missions :
- Relations avec la clientèle
- Veiller au bon déroulement du service
- Mise en place
- Accueil et accompagnement du client

3. Rémunération / avantages

- Rémunération/Avantages : Salaire : 2 600 à 3 000 euros brut selon expérience
- 1/2 13^{ème} mois en fonction du résultat financier de l'entreprise en fin d'année
- 35h en horaire continue
- Pas de coupure
- 2 jours de repos consécutifs
- Primes en fonction de critères ou d'atteinte d'objectifs fixés par la Direction et du résultat financier de l'entreprise en fin d'année
- 10 invitations pour vous rendre sur le domaine quand vous le souhaitez

Pour postuler, envoyez votre candidature à :

Gregory Marinho

Chef de cuisine du Château de Vaux-le-Vicomte

g.marinho@vaux-le-vicomte.fr