

Chef de Partie – Restaurant Libre-Service – H/F

Saison de Noël

Contexte :

Situé à 50 km de Paris, le château de Vaux-le-Vicomte est l'un des joyaux d'Île-de-France. Chef d'œuvre architectural et paysager du XVII^e siècle, plus grand château privé de France classé au titre des Monuments Historiques, il accueille plus de 300.000 visiteurs chaque année dont 20% d'étrangers.

Le domaine innove constamment pour proposer des expériences de visites vivantes, immersives et ludiques et propose tout au long de l'année une programmation riche et variée. En parallèle, il accueille de nombreux événements privés tels que des réceptions, des dîners de gala, des séminaires...

À propos du poste :

Rejoignez la magie des fêtes au Château de VAUX-LE-VICOMTE ! Pour notre restaurant familial Le Relais de l'Écureuil, nous recherchons un(e) Chef de Partie dynamique pour renforcer notre brigade et régaler nos nombreux visiteurs venus admirer le domaine illuminé.

Vos Missions

- Préparer et cuisiner une variété de plats en respectant les recettes et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la gestion efficace des ingrédients, veillant à leur fraîcheur et à leur manipulation correcte
- Participer à la mise en place des stations de travail pour garantir un service fluide et efficace
- Maintenir un espace de travail propre, organisé et conforme aux normes HACCP
- Collaborer avec l'équipe pour assurer un service rapide tout en garantissant la qualité des plats servis
- Surveiller la cuisson, ajuster les températures et contrôler la présentation des plats avant leur service
- Respecter toutes les procédures de sécurité alimentaire et d'hygiène tout au long du processus culinaire

SERV

Château de Vaux le Vicomte - 77950 Maincy – France
Code APE 5610A - SIRET 510 258 296 00019
N°TVA FR52510258296
Code URSSAF 1170000015225443466

Profil recherché :

- Expérience préalable en cuisine ou dans un environnement de restauration, idéalement dans un contexte en libre-service ou buffet
- Bonne connaissance des techniques de préparation culinaire, cuisson et manipulation des aliments
- Capacité à travailler rapidement tout en maintenant une attention rigoureuse aux détails
- Sens du service client, avec une attitude positive et proactive
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Esprit d'équipe, flexibilité et capacité à gérer plusieurs tâches simultanément
- Permis ou certifications liés à la sécurité alimentaire seraient un plus

Modalités du poste

Type de contrat : CDD Saisonnier à Temps Complet (35 heures / semaine) avec modulation selon l'affluence événementielle et les nocturnes.

Disponibilité : Flexibilité totale indispensable les week-ends et durant la totalité des vacances scolaires.

Dates du contrat : Du 9 novembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus

Lieu de travail : Château de VAUX-LE-VICOMTE, 77950 Maincy

Rémunération proposée : Base de 2 100 € brut mensuel + Avantages repas

Pourquoi nous rejoindre ?

- Travailler dans un cadre prestigieux et unique
- Collaborer avec des interlocuteurs variés
- Intégrer une équipe investie où l'autonomie, la rigueur et l'esprit d'initiative sont valorisés.

Si vous êtes intéressé, envoyez votre CV au Directeur de la Restauration à l'adresse : j.postel@vaux-le-vicomte.fr en mentionnant la référence "NOEL- RELAIS".

Attention, notre site n'est pas accessible en transport en commun.

