

Équipier de Restauration - Banquets & Salon de Thé Éphémère 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 :

Vivez l'expérience unique des grands événements de fin d'année en rejoignant les équipes du Château pour sa célèbre saison des fêtes. Pour accueillir nos nombreux visiteurs venus admirer le domaine paré de ses habits de lumière, nous recherchons des équipiers dynamiques et souriants pour notre restaurant familial en libre-service : Le Relais de l'Écureuil.

Vos Missions :

Sous la direction du Directeur de la Restauration, vous assurez à temps complet un service soigné auprès d'une clientèle touristique et internationale :

- Mise en place et approvisionnement : Préparer, installer et ravitailler en continu les vitrines et buffets (entrées fraîches, plats chauds, desserts maison)
- Service au comptoir : Accueillir chaleureusement les clients sur la ligne de service, servir les plats chauds avec efficacité et fluidifier l'attente.
- Entretien du point de vente : Maintenir la propreté irréprochable de votre poste de travail et veiller au respect des règles d'hygiène (normes HACCP).
- Caisse (selon planning) : Enregistrer les choix des clients et procéder aux encaissements en bout de ligne.

SERV

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

WWW.VAUX-LE-VICOMTE.COM

Profil recherché :

Vous disposez idéalement d'une première expérience réussie en cafétéria, self, restauration rapide ou restauration collective.

Vous possédez un excellent sens du service, une présentation soignée et une aisance naturelle avec le public.

- Rythme & Flexibilité : Poste à temps complet. Vous devez être impérativement disponible tous les week-ends de la période ainsi que tous les jours durant les vacances scolaires de Noël.
- Équilibre vie pro/perso : Le domaine est entièrement fermé au public les 25 décembre et 1er janvier ; ces deux jours ne seront donc pas travaillés.
- Mobilité : Permis B et véhicule personnel indispensables en raison de la localisation à Maincy (77) et des horaires calés sur les événements et nocturnes du domaine.
- Vos avantages :
 - Travailler au cœur des salons historiques d'un chef-d'œuvre du XVII^e siècle paré de ses décorations de fête.
 - Une rémunération valorisante à la hauteur de votre engagement.
 - Indemnités repas conventionnelles et participation aux frais de transport.

Modalité du poste :

Type de contrat : CDD Saisonnier

Dates de mission : Du 9 novembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus (Disponibilité totale requise)

Rémunération : 2 100 € brut mensuel pour un contrat de 35h/hebdomadaire + 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.

