

Équipier de Restauration – Kiosque - 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 professionnels en rejoignant les équipes du Château pour sa célèbre saison des fêtes. Pour accueillir nos visiteurs venus admirer les illuminations de Noël, nous recrutons des profils dynamiques, rigoureux et souriants pour piloter notre kiosque de restauration éphémère.

Vos Missions :

Au sein d'une équipe dynamique et sous la supervision du Responsable du Point de Vente, vous prenez en charge l'activité globale du kiosque :

- Vente et relation client : Accueillir chaleureusement une clientèle familiale et internationale, prendre les commandes avec efficacité et fluidifier les files d'attente lors des pics d'affluence.
- Préparation et envoi : Assurer la préparation rapide et soignée de la petite restauration salée/sucrée et des boissons chaudes signature de l'événement.
- Gestion de la caisse : Procéder aux encaissements en toute autonomie (logiciel de caisse, terminaux bancaires) et veiller à l'exactitude de votre tiroir-caisse.

SERV

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

- Tenue du point de vente : Assurer l'approvisionnement régulier des vitrines et des stocks, et maintenir l'espace de travail propre en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène (HACCP).

Profil recherché :

- Vous possédez idéalement une première expérience réussie en restauration rapide, vente à emporter ou animation commerciale.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre excellent relationnel, votre sourire à toute épreuve et votre rigueur.
- Résistance physique : Le travail s'effectue en extérieur dans un chalet en bois (vêtements chauds fournis, mais une bonne résistance au froid est essentielle !).
- Flexibilité : Disponibilité absolue exigée les week-ends, les jours fériés vous ne travaillerez pas car le domaine est fermé (25/12 et 01/01), et pendant toute la durée des vacances scolaires.
- Mobilité : Véhicule personnel indispensable en raison des horaires de fin de service et de la localisation du site (Maincy, 77).

Modalités 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 ?

- Un cadre de travail historique d'exception et une ambiance d'équipe conviviale.
- Une rémunération attractive pensée pour valoriser votre engagement pendant les fêtes.
- Fourniture d'une tenue chaude adaptée aux conditions extérieures.

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.



