

Plongeur / Manutentionnaire - 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 :

Devenez un maillon essentiel de la saison des fêtes au Château de VAUX-LE-VICOMTE ! La propreté et la logistique sont les clés de voûte d'un service réussi. Pour notre restaurant Le Relais de l'Écureuil, nous recherchons notre futur(e) Plongeur/Manutentionnaire.

Vos Missions :

Au sein de la brigade de cuisine, vous veillez à la netteté et à l'organisation logistique du restaurant :

- Plonge : Assurer le nettoyage et l'entretien de la vaisselle, des couverts et de la batterie de cuisine à l'aide des machines et à la main.
- Manutention & Stockage : Réceptionner, décharger et ranger les livraisons de marchandises dans les zones de stockage.
- Entretien des locaux : Assurer le nettoyage des sols, des plans de travail de la cuisine et l'évacuation des déchets en respectant les normes d'hygiène.

Profil recherché :

- Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme, votre endurance physique (port de charges) et votre sens de l'organisation.
- Une première expérience en plonge ou en logistique est un atout, mais les profils débutants motivés et rigoureux sont pleinement bienvenus.
- Disponibilité : Temps complet. Disponibilité absolue requise tous les week-ends et pendant toutes les vacances scolaires de Noël. (Fermeture du domaine les 25 décembre et 1er janvier).
- Mobilité : Permis B et véhicule personnel requis pour accéder au domaine à Maincy (77).

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

Modalité du poste :

Type de contrat : CDD Saisonnier à 35h/semaine

Dates de mission : Du 9 novembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus

Lieu : Domaine de VAUX-LE-VICOMTE, Maincy (77)

Rémunération : 2 000 € brut mensuel de base + 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- PLONGE".

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

