



Saisonnier au Château de Hautefort : Boulanger, cuisson au feu de bois Boulangier / Animations / Accueil

Description de l'offre

Le château souhaite faire revivre un Four Banal du XVII^e siècle, avec 2 foyers.

Le boulangier sera responsable du four et des animations/ateliers immersifs proposés aux visiteurs.

Missions principales :

- Accueillir les visiteurs
- Assurer les ateliers-gourmands pour tous les publics (français et étrangers, petits et grands, groupes et visiteurs individuels)
- Appliquer les normes d'hygiène nécessaires requise pour cette activité
- Produire pour la Boutique du Château des pains, des Palets de Hautefort et autres créations ...
- Assurer une production pour alimenter d'autres points de vente
- Participer activement aux manifestations organisées par le château
- Participer à la communication (gestion des documents : flyers, affiches dans les salles du Four ...)
- Mener des enquêtes auprès du public
- occasionnellement, venir en renfort des équipes de saisonniers polyvalents en charge de l'accueil / Animations / Surveillance / Restaurant

Compétences requises pour le poste

- Parfaite connaissance du fonctionnement d'un four à bois ancien
- Aisance pour s'exprimer en public, goût des échanges avec du public
- Aime travailler en équipe
- Qualités humaines : nature aimable, souriante et dynamique
- La qualité du site exige une tenue et une politesse irréprochables
- Expérience au contact du public souhaitée

Qualités professionnelles

Travail en équipe

Polyvalence

Sens de la communication

Réactivité

Présentation de l'entreprise

Secteur d'activité : tourisme / patrimoine / histoire / environnement

Vivez la beauté ! Découvrez un château Grand Siècle unique en Dordogne et ses jardins remarquables, dominant un charmant village et une vallée verdoyante. Vivez une immersion dans le XVII^e siècle.

Nous souhaitons recruter du personnel qualifié et compétent pour contribuer au développement culturel, touristique et économique du château tout en garantissant un accueil en harmonie avec le prestige du lieu.

Effectif de l'entreprise : env. 20 salariés en saison

Plus d'info : www.chateau-hautefort.com

Hautefort (suite)

Détail

Lieu de travail : 24390 - HAUTEFORT

Durée hebdomadaire de travail : 35h Hebdo

Salaire indicatif : smic et heures supplémentaires payées

Qualification : Employé qualifié

Conditions d'exercice : Horaires normaux, occasionnellement en soirée (environ 10 fois en été)

Véhicule : conseillé

Logement sur place possible.

Formation

CAP de Boulanger / MC pâtisserie bienvenue

Langue : anglais basique et/ou autres langues bienvenues

Postuler

Envoyer votre CV et Lettre de motivation à recrutements@chateau-hautefort.com

Merci de préciser vos dates de disponibilités

Premier entretien en visioconférence.