



BOULANGER

Boulangerie (cuisson au feu de bois) / Animations / Accueil
Saison 2024 – juin à septembre

Description de l'offre

Le nombre croissant de visiteurs ces dernières années et le développement des animations nous amènent à recruter du personnel qualifié et compétent pour contribuer au rayonnement culturel, touristique et économique du château, tout en garantissant un accueil en harmonie avec le prestige du lieu.

Le château de Hautefort souhaite faire vivre son four banal du XVII^e siècle comportant 2 foyers, et recherche un boulanger pour la saison 2024 (de juin à septembre), responsable du four et des animations/ateliers immersifs proposés aux visiteurs – logement sur place possible.

Missions principales

- Accueillir et interagir avec les visiteurs
- Assurer les ateliers gourmands pour tous les publics (français et étrangers, petits et grands, groupes et visiteurs individuels)
- Fabriquer et cuire des pains et des palets de Hautefort pour la boutique du château (pâte fournie ou à fabriquer)
- Appliquer les normes d'hygiène requises pour cette activité
- Transmettre des connaissances sur l'utilisation d'un four, sur la gastronomie au Moyen-Âge et au XVII^e siècle, l'histoire culinaire...
- Participer activement aux événements organisés par le château

Autre

- Participer ponctuellement à la communication (diffusion des documents : flyers, affiches dans les salles du four...)
- Renforcer si besoin l'équipe de saisonniers pour les animations ou la surveillance

Compétences requises pour le poste

Parfaite connaissance du fonctionnement d'un four à bois ancien
Capacité à apporter aux visiteurs des éléments en gastronomie et histoire culinaire
Bon relationnel, goût des échanges avec le public
Expérience au contact du public souhaitée
La qualité du site exige une tenue et une politesse irréprochables.

Qualités professionnelles

Autonomie et rigueur
Sens de la communication
Polyvalence
Réactivité
Transmission d'un savoir-faire

Présentation de l'entreprise

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

La devise du château : Vivez la beauté !

Hautefort en deux mots : un château Grand Siècle unique en Dordogne et des jardins remarquables, dominant un charmant village et une vallée verdoyante, en bref, une immersion dans le XVII^e siècle !

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

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

Détail

Lieu de travail : 24390 - HAUTEFORT

Durée hebdomadaire de travail : 35h hebdomadaires

Salaire indicatif : salaire minimum conventionnel (SMC)

Qualification : Employé qualifié

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

Véhicule : conseillé

Logement sur place : dépendance à 900 m du château

Tenue vestimentaire fournie

Formation

CAP de boulanger / MC pâtisserie bienvenue

Langue : anglais courant, autres langues bienvenues (1/3 de notre clientèle étant étrangère)

Postuler

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

Merci de préciser vos dates de disponibilités.

Premier entretien en visioconférence.