

Grand Cognac recrute pour le château de Bouteville
4 postes saisonniers dont
2 postes saisonnier à temps complet sur 6 mois
1 poste saisonnier à temps non complet 80% sur 6 mois
1 poste saisonnier à temps complet sur juillet et aout

Descriptif de l'emploi

La marque Distillateurs culturels regroupe le service du musée qui déploie ses collections sur le musée des savoir-faire du cognac et le musée d'art et d'histoire, mais aussi le service valorisation du patrimoine et le château de Bouteville.

Depuis plusieurs années Grand Cognac mène un ambitieux programme de restauration du Château de Bouteville. Il ouvrira ses portes au grand public le 1er juin 2024.

Au rez-de-chaussée, les visiteurs découvriront un parcours de visite qui retracera les 1000 ans d'histoire du site. A l'étage, le château pourra être privatisé pour des évènements privés ou professionnels. Un chantier de fouilles programmées est prévu au château au mois d'aout.

3 postes saisonniers sont à pourvoir : 2 à temps complet et 1 poste à temps non complet 80% sur 6 mois.

1 des 2 postes à temps complet aura la mission de suivre la régie et de suivre le planning prévisionnel.

1 autre poste saisonnier sur juillet et aout aura principalement des missions d'accueil.

Missions

Sous la hiérarchie de la cheffe de service des Distillateurs culturels vous assurerez l'accueil du circuit de visite du château :

- L'accueil, et l'orientation du visiteur en français et en anglais,
- Les visites guidées du site en anglais et en français,
- Les visites du site pour les personnes intéressées par la location du lieu,
- Le suivi de la boutique (réassort),
- Le poste saisonnier qui se termine le 8 novembre assurera le suivi de la régie billetterie, boutique et la location du site et le suivi du planning prévisionnel.

Profil demandé

Diplôme en lien avec l'histoire, l'histoire de l'art ou le tourisme,
Goût pour la culture et le patrimoine,
Qualités relationnelles et sens du travail en équipe,
Sens de l'accueil, de l'échange, du partage et la communication,
Capacités d'organisation, autonomie, rigueur, esprit de synthèse et d'analyse,
Une expérience sur un poste similaire est un plus,
Permis B recommandé,
Pratique de la langue anglaise, une autre langue vivante serait un plus,

Conditions de travail

Merci de nous indiquer pour quel poste vous candidatez :

- 1 poste à temps complet, à pourvoir du 14 mai 2024 au 8 novembre 2024
- 1 poste à temps complet, à pourvoir du 14 mai 2024 au 30 octobre 2024
- 1 poste à temps non complet à pourvoir du 14 mai 2024 au 30 octobre 2024

Pour ces 3 postes, base de salaire entre 1648€ et 1670€ net mensuel (pour un temps complet)

HÔTEL DE COMMUNAUTÉ

6 rue de Valdepeñas CS 10216 ◆ 16111 Cognac Cedex

tél. 05 45 36 64 30 ◆ contact@grand-cognac.fr

◆ www.grand-cognac.fr



- 1 poste à temps complet à pourvoir du 1^{er} juillet 2024 au 31 août 2024
Pour ce poste, le salaire est de 1448€ net mensuel.

L'ensemble des postes est basé à Bouteville

Temps de travail annualisé. Travail le dimanche et jour férié.
Possibilité de travailler en soirée lors d'événements.

Accès aux prestations du CNAS, participation de Grand Cognac au contrat de prévoyance groupe

Pour plus d'informations, contacter Pascale ORDONNAUD par mail pascale.ordonnaud@grand-cognac.fr

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes **avant le 12 avril 2024** :

- sur le site de Grand Cognac : <https://www.grand-cognac.fr/comprendre-lagglo/emploi-et-carriere>
- ou par mail : **UNIQUEMENT** à contact@grand-cognac.fr
- par voie postale : à l'attention de Monsieur le Président - Grand Cognac - 6, rue de Valdepeñas - CS 10216 - 16111 Cognac Cedex

