

# GRAND COGNAC RECRUTE

# GRAND COGNAC RECRUTE

SAISON ETE 2026 – DISTILLATEURS CULTURELS

## AGENTS D'ACCUEIL CHATEAU DE BOUTEVILLE (H/F)

Référence offre : 2026\_CULT-saison-bouteville

**2 postes du 01/04/2026 au 31/10/2026 à 80%**

**1 poste du 01/07/2026 au 31/08/2026 à temps complet**

### DESSCRIPTIF 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.

Durant plusieurs années Grand Cognac a mené un ambitieux programme de restauration du Château de Bouteville. Il a ouvert ses portes au grand public le 1er juin 2024.

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

3 postes sont à pourvoir : 2 postes temporaires à 80% sur 7 mois et 1 poste saisonnier à temps complet sur 2 mois.

1 des 2 postes temporaires aura la mission de suivre la régie et de suivre le planning prévisionnel.

1 autre poste saisonnier sur juillet et août 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.

- Accueillir et orienter le visiteur en français et en anglais,
- Assurer les visites guidées du site en anglais et en français,
- Assurer les visites du site pour les personnes intéressées par la location du lieu,
- Assurer le suivi de la boutique (réassort),
- Les 2 postes temporaires assureront le suivi de la régie billetterie, boutique et la location du site et le suivi du planning prévisionnel en collaboration avec les agents référents des Distillateurs culturels.

### PROFIL DEMANDE

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,

Nécessité d'être titulaire du permis B,

Pratique de la langue anglaise, une autre langue vivante serait un plus,



## CONDITIONS DE TRAVAIL

2 postes à 80%, à pourvoir du 1<sup>er</sup> avril 2026 au 31 octobre 2026, basé à Bouteville  
1 poste à temps complet à pourvoir du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août 2026, basé à Bouteville

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

Rémunération :

Poste à 80% sur 7 mois : entre 1331,67€ et 1349,35€ net mensuel selon niveau de langues étrangères

Poste à temps complet sur 2 mois : 1464,43€ net mensuel

## CANDIDATURE

**Merci d'adresser votre candidature** et les pièces listées ci-dessous **avant le 6 février 2026** uniquement à <https://grandcognac.nos-recrutements.fr/> :

- Une lettre de motivation,
- Un CV détaillé,
- La copie de vos diplômes

Pour plus d'informations, contacter Catherine WACHS-GENEST, cheffe de service des Distillateurs culturels, par mail [catherine.wachs-genest@grand-cognac.fr](mailto:catherine.wachs-genest@grand-cognac.fr)

Toutes nos offres sont ouvertes, à compétences égales, aux personnes en situations de handicap.

