

# GRAND COGNAC RECRUTE

# GRAND COGNAC RECRUTE

CATEGORIE C - TEMPS NON COMPLET – CULTURE - SURVEILLANCE

## AGENT DE SURVEILLANCE (H/F)

### MUSEES DE COGNAC

Référence offre : 2026.03\_CULT-surv

**Contrat saisonnier du 3 mars 2026 au 31 mai 2026 – 24h30 hebdomadaire, à Cognac**

#### Descriptif de l'emploi :

La marque « distillateurs culturels » regroupe le château de Bouteville, la Porte Saint-Jacques, le Tumulte et le musée de Cognac qui déploie ses collections sur 2 sites : le musée des savoir-faire du cognac et la maison du négociant - musée d'art et d'histoire. Le service valorisation du patrimoine propose une programmation annuelle permettant de découvrir le patrimoine de l'agglomération.

Au sein de l'équipe des distillateurs culturels et sous l'autorité de la cheffe de service, vous serez affecté à la maison du Négociant, musée d'art et d'histoire : vous assurez la surveillance des œuvres et accueillez les visiteurs.

#### MISSIONS

- Accueillir les visiteurs (en français ou en anglais)
- Assurer la surveillance des salles (sécurité des visiteurs et des œuvres)
- Communiquer des informations et assurer l'orientation des visiteurs (en français et en anglais)

#### PROFIL DEMANDE

- Courtoisie, aisance relationnelle, bonne présentation et bonne expression orale
- Sérieux, patience, sens des responsabilités
- Capacité à travailler en équipe
- La connaissance d'une langue étrangère serait un plus
- Disponibilité horaire
- Permis B apprécié

#### CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste à temps non complet 24h30 hebdomadaire, à pourvoir **du 3 mars au 31 mai 2026**, basé à Cognac

- Travail 6 jours sur 7 (repos le lundi) en priorité tous les après-midi y compris le week-end et les jours fériées (sauf 1<sup>er</sup> mai chômé)
- Salaire pour 24h30 heures par semaine = 1165,21€ net mensuel

#### CANDIDATURE

**Merci d'adresser votre candidature et les pièces listées ci-dessous avant le 11 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 **Fabienne PINARD** [fabienne.pinard@grand-cognac.fr](mailto:fabienne.pinard@grand-cognac.fr)

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

