



AGENT DE RESTAURATION DU SALON DE THE-LES CISTELS / SAISON 2025
CDD SAISONNIER 7 MOIS

SECTEUR

Petite restauration, Tourisme,

NOIRLAC, ABBAYE CISTERCIENNE ET CENTRE CULTUREL DE RENCONTRE

Lieu touristique majeur au cœur d'un environnement naturel préservé, Noirlac compte parmi les abbayes cisterciennes les mieux conservées.

Lieu d'innovation sonore au rayonnement national, Noirlac offre un espace de création hors du commun pour les artistes.

Centre culturel de rencontre, Noirlac ouvre de nouveaux chemins avec les habitants et les acteurs du territoire, pour s'émerveiller, écouter, penser et inventer le monde de demain.

DESCRIPTION DU POSTE au sein de la direction des relations extérieures

Le ou la saisonnier.ère travaille en étroite collaboration avec la responsable du développement touristique et commercial, sous l'autorité de la Directrice des Relations extérieures et a pour mission :

• La gestion générale du salon de thé :

- anticipation des commandes auprès des fournisseurs (restauration, boissons, glaces, petite épicerie)
- établissement des bons de commande et suivi en lien avec le service comptabilité
- vérification de la marchandise reçue et suivi des bons de livraison
- gestion des stocks et des DLUO (date limite d'utilisation optimale)
- gestion de la caisse et des encaissements journaliers
- accueil des clients et identification de leurs besoins
- conseil des clients en fonction des produits proposés
- dressage et service des assiettes individuelles et les boissons
- bonne tenue de l'espace de vente : nettoyage, hygiène, présentation

• La participation à la vie du site

- force de proposition dans l'animation du salon de thé, en lien avec les équipes et la responsable du développement touristique et commercial
- relais dans la transmission des informations
- participation aux réunions préparatoires et bilans

DESCRIPTION DU PROFIL RECHERCHE

Le ou la saisonnier.ère devra être issu(e) d'une filière en cohérence avec les missions proposées (hôtellerie/restauration, service, tourisme). Parmi les compétences recherchées :

- Être autonome
- Renseigner les clients sur la composition des plats, allergènes, provenance des produits
- Sens du service, disponibilité, excellent relationnel
- Goût du travail en équipe
- Rigueur et organisation
- Curiosité, dynamisme, force de proposition
- Dynamisme, flexibilité et adaptabilité
- Expression orale soutenue
- Connaissance de l'environnement touristique et culturel
- Maîtrise de l'anglais serait un plus
- Aisance dans la manipulation d'une caisse enregistreuse et dans le suivi des règlements clients quotidiens



CONDITIONS D'EMPLOI

- CDD saisonnier à temps plein de 7 mois à compter **du 01^{er} avril au 1^{er} novembre 2025 inclus**
- 4 jours de formation (du 1^{er} au 04/04)
- Permis B et véhicule personnel indispensables
- Travail régulièrement le week-end, les jours fériés et durant les vacances scolaires
- Horaires (hors évènements artistiques) : 11h-19h
- Jour de fermeture : le lundi
- Salaire brut : Convention ECLAT groupe B et selon expérience
- Possibilité de bénéficier de Tickets Restaurant

LIEU

Bruère-Allichamps (18)

ADRESSE POSTALE DU RECRUTEUR

Abbaye de Noirlac
18200 Bruère-Allichamps

SITE WEB

www.abbayedenoirlac.fr

CANDIDATURE

CV détaillé et lettre de motivation à envoyer avant le lundi 06 janvier 2025 à Charlotte Gressin, responsable du développement touristique et commercial

- c.gressin@noirlac.fr
- 06 79 57 93 49
- Abbaye de Noirlac - Centre culturel de rencontre
18200 BRUERE-ALLICHAMPS