



**AVIS DE VACANCE D'EMPLOI**  
**CDI de droit privé**  
**Ouvert en interne et en externe**

**Date d'émission de l'avis : 09/07/2025**  
**Date de validité de l'avis jusqu'au : 10/08/2025**

**EST DECLARE VACANT UN POSTE DE**  
**CHEF D'EQUIPE EN RESTAURATION (H/F)**

**Descriptif du poste :**

Affecté(e) à la direction commerciale et événementiel, sous l'autorité directe du chef de service restauration, vous aurez pour mission d'encadrer des saisonniers, vendre, encaisser, et seconder le chef de service restauration.

Vous réaliserez la vente de produits alimentaires (frais et hors frais) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires dans le respect des objectifs commerciaux du Domaine national de Chambord.

Vous serez également amené(e) à participer à toutes les missions du service.

**Missions principales :**

- Assurer la gestion quotidienne de la salle de restauration et du point de restauration rapide (Autour du Puits) lors de la saison touristique
- Superviser et coordonner les équipes sur le terrain et adapter les plannings en collaboration avec le chef de service
- Garantir un service de qualité et veiller à la satisfaction des clients
- Respecter et faire respecter les procédures de caisse
- Gérer les réservations et organiser les événements spéciaux
- Assurer la formation continue du personnel saisonnier
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Collaborer avec les cuisinières pour assurer une bonne coordination entre les points de vente et la cuisine
- Gérer les stocks de produits, matériels et passer les commandes nécessaires chez les fournisseurs
- Seconder le chef du service restauration dans ses missions administratives
- Remplacer le chef du service restauration en son absence

**Compétences requises :**

- Excellentes compétences en gestion d'équipe
- Capacité d'adaptation et à résoudre les problèmes rapidement
- Ponctualité
- Respect des consignes et règles établies
- Polyvalence
- Dynamisme et réactivité

- Bonne maîtrise de l'outil informatique (Pack Office)

**Profil :**

- BTS restauration
- Expérience en encadrement d'équipe
- Expérience en restauration, minimum 3 ans dans un poste similaire
- Anglais parlé obligatoire
- Permis de conduire B indispensable pour les déplacements au sein du Domaine et à l'extérieur

**Activités relatives au poste :**

Le poste requiert de travailler certains jours fériés et un week-end sur deux sous rythme de travail de la quatorzaine.

Journée en continu sans coupure.

En fonction des nécessités du service, vous pourrez occasionnellement être amené(e) à travailler en dehors de vos horaires habituels (soirée, nuit)

L'activité implique le port régulier de charges (plus de 20kg) et une posture debout.

**Catégorie du poste :**

CDI de droit privé à temps complet à pourvoir au 1<sup>er</sup> octobre 2025.

**Rémunération :**

2320 € brut mensuel (Niveau 4 coefficient 57 de la grille salariale en vigueur) + majoration des dimanches et des jours fériés travaillés.

Tickets restaurant / intéressement / compte épargne temps / avantages CSE

**Environnement :**

Le Domaine national de Chambord, créé par l'article 230 de la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux, est un établissement public national à caractère industriel et commercial. Son décret statutaire n°2005-703 du 24 juin 2005 précise les missions qui lui ont été conférées. Le décret n°2018-432 du 1<sup>er</sup> juin 2018 institue le rattachement du grand parc du domaine de Rambouillet au Domaine national de Chambord. Pour plus d'informations, les rapports d'activités sont disponibles sur le site internet de Chambord : [www.chambord.org](http://www.chambord.org)

Près de deux millions de personnes fréquentent chaque année le Domaine national de Chambord et plus d'un million d'entre elles visitent le château et participent aux activités de loisirs qui leur sont proposées.

Pour postuler, rendez-vous sur notre page recrutement en suivant le lien ci-dessous :

<https://jobs.layan.eu/fr/domaine-national-de-chambord>