

Serveur polyvalent / Espace vin de Quai Cyrano

Du MERCREDI 01 JUILLET AU DIMANCHE 30 AOUT 2026

Emploi saisonnier

Au sein d'un vaste bâtiment de 3400 m², Quai Cyrano héberge un office de tourisme, une maison des vins, un cloître classé, une terrasse avec vue sur la Dordogne, une cuisine, des salles de réunions, un espace culturel immersif et des bureaux administratifs.

L'équipe de 11 salariés permanents est rejointe sur la période estivale (d'avril à octobre) par une dizaine de salariés déployés au bar, à l'accueil de l'office de tourisme, de l'espace culturel...

Pour la saison estivale, sous le contrôle du responsable du plateau et de la directrice du site, Quai Cyrano recrute :

Un(e) SERVEUR polyvalent

MISSIONS

- Accueil de la clientèle
 - Accueil de la clientèle en français et en anglais. Une troisième langue serait un plus
 - Promotion du vignoble et des différents domaines (informations fournies en début de contrat)
- Vente de vin + produits additionnels (planches, épicerie fine, accessoires vin)
 - Conseils dans le choix des vins (informations – explications fournies en début de contrat)
 - Ventes additionnelles (produits alimentaires tels que pâtés et planches, épicerie fine, accessoires vin)
- Service des planches et verres de vin et de softs de l'espace Vin de Quai Cyrano :
 - Transport des planches constituées dans la cuisine vers la terrasse, le cloître, l'espace vin suivant les horaires d'ouverture du Quai et les horaires de service
 - Transport des éléments à nettoyer à la cuisine ou derrière le bar (verres, planches, couteaux principalement)
 - Nettoyage régulier des tables, chaises et espaces de ce plateau
- Organisation et gestion de l'espace vin, vigilance aux espaces communs de l'étage : terrasse, sas vestiaire :
 - Nettoyage quotidien de l'espace de travail
 - Mise en sacs poubelles, évacuation, tri sélectif
 - Au même titre que l'ensemble du personnel travaillant à cet étage : attention portée à l'arrosoage des plantes, à la propreté générale des espaces intérieurs et extérieurs plusieurs fois par jour (exemple : vider les cendriers, évacuer les éventuels déchets tombés au sol)
 - Saisir ou mentionner les difficultés ou éléments à noter, corriger, information à transmettre entre collègues... sur le cahier de liaison ouvert à cet effet pour la période estivale et laisser en permanence derrière le bar de l'espace vin

- Participation aux missions de Quai Cyrano non listées ci-dessus
- Participation physique aux événements diurnes et nocturnes organisés par l'équipe de Quai Cyrano : en période estivale, un événement hebdomadaire à minima
- Effectuer toutes les actions, présentes ou à venir, contribuant à la satisfaction des clients et permettant d'accomplir au mieux la mission de service public déléguée par la collectivité.

PREREQUIS DU POSTE

- Connaissance du vignoble de Bergerac Duras et ses différentes appellations
- Expérience professionnelle en service ou dans un domaine viticole
- aisance relationnelle
- Station debout
- Portage de denrées alimentaires, de cartons de vin
- Déplacements sur le secteur de la CAB (commerces alimentaires, déchetterie, pressing par exemple)

Les missions seront réparties comme suivant :

- Accueil des visiteurs/clients
- Vente de vin + produits additionnels (planches, épicerie fine, accessoires vin) : 45%
- Service : 45%
- Organisation et gestion de l'espace vin, vigilance aux espaces communs de l'étage : terrasse, sas vestiaire : 5%
- Participation aux missions de Quai Cyrano : 5%

CONDITIONS ET LIEU DE TRAVAIL

- Travail quotidien au sein du bâtiment Quai Cyrano / espace vin + déplacements professionnels sur l'agglomération (avec le véhicule de service) si besoin. Exemple : déchetterie

Conditions de travail suivant la convention collective des offices de tourisme

- Temps de travail : 35 h / semaine – 2 jours de repos consécutifs par semaine
- Heures supplémentaires éventuelles : récupérées suivant les modalités décrites dans la convention collective des offices de tourisme
- Salle de pause/restauration, machine à café, micro-onde et frigo à disposition dans le bâtiment (sas espace vin + 2^e étage)

QUALITES ET INFOS EN PLUS

- Sens de l'équipe vous permettant de travailler avec tous les autres services, vous vous intégrez facilement et êtes force de proposition.
- Polyvalence, travail en horaires décalés (entre 10 h 30 et 22 h) sur une base de 35 h / semaine
- Service au comptoir du bar et en continu
- Participation aux soirées organisées par Quai Cyrano sur la période estivale
- Permis de conduire (déplacement avec véhicule de service sur le secteur de la CAB)
- 1^{ère} expérience professionnelle souhaitée (vente, service, ...)

Fiche de poste

Merci d'adresser CV + lettre de motivation à l'attention de la directrice adjointe **Mme Claude GIRAudeau** : claude.giradeau@quai-cyrano.com ou QUAI CYRANO 1 rue des Récollets 24100 BERGERAC avant le 20/03/2026

Publication de l'offre du 27/03 au 13/04/26

Confirmation et invitations aux entretiens : du 13 au 17/04/26

Entretiens : du 20 au 24/04/26

Prise de poste : mercredi 01/07/26

Toutes les personnes non contactées recevront un courrier de réponse négative avant le 01/05/26