

**Grand Cognac recrute**  
**2 agents accueil saisonnier été 2024 à temps complet**  
**Service des Distillateurs culturels**  
**Dispositif immersif et interactif : Le Tumulte « Vivre les dinosaures » à Angeac-Charente**

**Descriptif de l'emploi**

Grand Cognac gère le service des Distillateurs culturels qui regroupe les musées (musée d'art et histoire, musée des savoir-faire du cognac), le château de Bouteville, la microfolie, le service valorisation du patrimoine et le tumulte (Angeac-Charente).

Le tumulte est un nouveau dispositif immersif et interactif dédié aux dinosaures, élaboré par une société du pôle Magelis, avec les paléontologues du site de fouilles, situé cet été sur la commune d'Angeac-Charente. Intégré à l'équipe des agents d'accueil du service des distillateurs culturels. En fonction des besoins du service vous pourrez être amené ponctuellement à travailler indifféremment dans un des autres sites du service (musée, microfolie, château de Bouteville).

**Missions**

Vous serez principalement affecté au site du Tumulte situé sur Angeac-Charente :  
Vous :

- Accueillez les visiteurs, les orientez et les aidez à s'équiper des lunettes pour vivre l'expérience du tumulte sur les dinosaures (en français et en anglais), avec des séances de 10 minutes.
- Assurez la surveillance et la sécurité des visiteurs
- Encaissez les ventes et contrôlez les billets précédemment achetés en lignes

**Profil demandé**

Courtoisie, aisance relationnelle, bonne présentation et bonne expression orale  
Sens des responsabilités  
Capacité à travailler en équipe  
Bonnes notions d'anglais  
La connaissance d'une autre langue étrangère serait appréciée.  
Le permis B est indispensable lors des déplacements sur le territoire.  
Une appétence pour le numérique, l'univers de l'immersif et de l'interactif est souhaitée

**Conditions de travail**

Poste saisonnier à temps complet, à **pourvoir du 1<sup>er</sup> juillet 2024 au 31 août 2024**, basé à Angeac-Charente.  
Temps de travail annualisé.  
Travail le week-end et jour férié et en soirée de façon très ponctuelle  
Salaire : 1448€ net mensuel  
Pour plus d'informations, contacter Pascale Ordonnaud par mail [pascale.ordonnaud@grand-cognac.fr](mailto:pascale.ordonnaud@grand-cognac.fr)  
Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes **avant le 17 mai 2024** à [contact@grand-cognac.fr](mailto:contact@grand-cognac.fr)