**CDD saisonniers**



**EMPLOYÉ·E DE RESTAURANT** - CLUB MED

**Descriptif du poste**

* Poste en CDD ou CDI, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d’un village vacances en France,
* Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l’ambiance unique.
* Le restaurant est un espace de plaisir pour nos clients. Intégrer l’équipe Restaurant du Club Med, c’est proposer un accueil personnalisé.
* Vous serez :
  + Une personne efficace, capable de mettre en place et débarrasser 300 à 1000 couverts,
  + Un·e conseiller·ère souriant·e et accueillant·e qui s’adapte à chaque demande de nos clients,
  + Un·e gardien·ne qui veille à l’application et au respect des normes d’hygiène et de sécurité.

**Prérequis**

* Être titulaire d’un CAP, BEP, BAC PRO, BTH ou BTS Hôtellerie / Restauration,
* **Un minimum d’expérience dans la restauration est exigée,**
* La pratique de l’anglais est souhaitée.

**Déroulé de la session**

* Présentation par l’entreprise des emplois proposés
* Entretiens individuels.



DEMI·E CHEF·FE DE PARTIE - CLUB MED

**CDD**

Descriptif du poste

* Intégrer les cuisines du Club Med, c’est réaliser un service à l’assiette associant qualité, fraîcheur et volume, avec plus de 3 000 couverts en moyenne chaque jour, 1 000 recettes internationales, et un partenariat de plus de 15 ans avec l’Institut Paul Bocuse,
* CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France,
* Vous serez :
  + Un·e amoureux·se de bonne cuisine capable de préparer des plats chauds ou froids à tout moment de la journée,
  + Un·e manageur·se prêt·e à accompagner et encadrer une équipe de deux cuisinier·ère·s minimum,
  + Un oeil de lynx qui veille à ce que ses buffets soient toujours bien garnis et mis en valeur,
  + Un·e artiste du service à l’assiette qui n’oublie jamais que le sourire est à volonté,
  + Un·e gardien·ne qui veille sur le matériel, à l’application et au respect des normes d’hygiène et de sécurité.

Prérequis

* Être disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
* Être titulaire d’un CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine ou d’un BTS Hôtellerie option B,
* Une expérience en cuisine ainsi qu’en management d’équipe est exigée,
* Pratique de l’anglais appréciée.

Déroulé de la session

* Présentation par l’entreprise des emplois proposés
* Entretiens individuels.



COMMIS·E DE CUISINE - CLUB MED

**CDD**

Descriptif du poste

* Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d’un village vacances en France,
* Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l’ambiance unique
* Intégrer les cuisines du Club Med c’est réaliser un service à l’assiette associant qualité, fraicheur et volume
* À ce titre, vous serez :
  + Un·e amoureux·se de bonne cuisine capable de préparer des plats chauds ou froids à tout moment de la journée,
  + Un œil de lynx qui vérifie que tout est bien en place dans l’assiette et que les buffets sont toujours garnis,
  + Un·e artiste du service à l’assiette qui n’oublie jamais que le sourire est à volonté,
  + Un·e gardien·ne qui veille sur le matériel, à l’application et au respect des normes d’hygiène et de sécurité.

Prérequis

* Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
* Etre titulaire d’un CAP, BEP, BAC PRO Cuisine (Parcours en alternance apprécié),
* Un minimum d’expérience dans la restauration est exigée,
* La pratique de l’Anglais est appréciée.

Déroulé de la session

* Présentation par l’entreprise des emplois proposés
* Entretiens individuels



 EMPLOYÉ·E ENTRETIEN DES CHAMBRES

**Descriptif du poste**

* CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France.
* Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l’ambiance unique.
* Intégrer l’équipe Hébergement du Club Med, c’est rejoindre une équipe internationale et soudée venant des 4 coins du monde.
* Vous serez :
  + Une personne efficace qui assure le ménage, qui entretient les chambres du Village, (300 à 1500 clients par semaine),
  + Un·e perfectionniste qui change les draps, refait le lit et nettoie les moindres recoins des chambres avec attention,
  + Une personnalité attentive, qui réapprovisionne les chambres en savons, shampoings, fleurs et confiseries,
  + Un·e observateur·rice capable de détecter et signaler le moindre dysfonctionnement d’équipements ou les dégradations de mobilier.

**Prérequis**

* Être disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
* **Etre titulaire d’un CAP services hôteliers ou CAP maintenance, et hygiène des locaux,**
* Un minimum d’expérience en hôtellerie ou collectivités (hôpitaux, maisons de retraite…) est souhaitée,
* La pratique conversationnelle de l’anglais est souhaitée.

**Déroulé de la session**

* Présentation par l’entreprise des emplois proposés
* Entretiens individuels.