



## CENTRE D'EXCELLENCE DES PROFESSIONS CULINAIRES

### PASSEZ LE CAP PATISSERIE AVEC LE CEPROC ET LE CLUB MED !

**Connaissez-vous Club Med ?** Nous avons près de 70 Resorts, ouverts été comme hiver, dans 26 pays. Nous proposons des vacances haut de gamme, à la montagne et à la mer. Nos clients sont en quête de bonheur et de liberté. Comment cette magie est-elle possible ? Grâce à nos collaborateurs que nous appelons G.O. et G.E..

**Pourquoi lisez-vous cette annonce ?** Car vous souhaitez, vous aussi, devenir acteur de cette magie, de ce petit plus qui fait toute notre différence. Vous avez des compétences humaines et professionnelles que nous recherchons. Nous vous proposons d'aller plus loin et de **développer votre expertise** en rejoignant **notre formation en alternance pâtisserie en partenariat avec le centre des professions culinaires CEPROC de Paris.**

**Le CEPROC, Centre d'Excellence des Professions Culinaires, c'est la gastronomie à bonne école.** Nous transmettons notre passion et notre savoir-faire de générations en générations depuis plus de 50 ans au sein de notre campus de 10 000 m<sup>2</sup> situé dans le 19<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

L'offre raffinée du Club Med s'articule autour de 5 piliers : créer des expériences mémorables, surprendre grâce à une multitude d'espaces de restauration conceptuels (buffets, service à l'assiette, show cooking, snacking gourmand, évènements...), œuvrer au bien-être de chacun (y compris du vôtre), jouer sur les émotions et les sens à travers la mise en scène, le tout dans une ambiance fun et décontractée.

➤ **12 places disponibles**

**Pour résumer**, vous pouvez postuler à cette offre en alternance, si vous correspondez aux prérequis que demande la formation :

- Avoir plus de 18 ans et moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de signature du contrat (si plus de 30 ans, voir si dérogation possible).
- Être ressortissant de l'Union Européenne ou disposer d'un titre de séjour permettant de travailler en France et couvrant la totalité du contrat - **Carte de séjour 'Étude et Travail' ou 'Vacances et Travail' non admise.**
- Être titulaire d'un C.A.P. ou B.E.P. d'une autre filière ou d'un Baccalauréat (ou plus).
- Expérience ou étude en cuisine ou restauration souhaitée.



## CENTRE D'EXCELLENCE DES PROFESSIONS CULINAIRES

### Conditions :

- Contrat d'apprentissage du **15/09/2025** au **12/06/2026** alternant les périodes de formation organisées par le CEPROC et le poste de G.E. Commis Pâtissier dans un resort Club Med (nourri et logé avec participation financière).
- Le coût pédagogique de la formation est pris en charge par le Club Med et vous êtes rémunéré pendant toute la durée du contrat d'apprentissage (C.D.D.), selon les normes légales en vigueur.

À l'issue de la formation, vous pourrez devenir Pâtissier, sous réserve de réussite à l'examen du C.A.P. et une bonne évaluation de fin de saison en village Club Med.

C'est aussi pour vous l'occasion **unique** de vivre et de travailler avec des **personnes venues de tous horizons**, dans les endroits les **plus instagrammables du monde**.

Vous vous créez une **expérience en or** sur votre C.V., au sein d'une entreprise qui vous accompagne et qui vous forme en continu pour vous aider à **devenir la meilleure version de vous-même**.

**Alors, prêt à nous rejoindre ?** Votre avenir commence ici...

- Dépôt des candidatures de **maintenant** au **25/08/2025** en cliquant [ici](#) ou en flashant le QR code en bas de page
- **Déposez dans votre dossier : CV, lettre de motivation, copie de vos diplômes, copie de votre pièce d'identité**
- Pour plus d'informations, contacter Mr BOURDEAU Etienne, par mail : [ebourdeau@ceproc.com](mailto:ebourdeau@ceproc.com).
- Sessions d'information collectives et de recrutement final le **mardi 01/07** et/ou le **vendredi 29/08/2025** au CEPROC de Paris, 19 rue Goubet 75019 Paris.
- La formation débutera le **15/09/2025** au CEPROC de Paris.

