

Campagne de recrutement été 2024

# Club Med recherche 400 talents pour partager sa passion du bonheur et du bien-être

Dans le cadre de sa campagne de recrutement été 2024, Club Med ouvre de nouvelles opportunités à 400 talents. Depuis sa création en 1950, cet employeur de référence dans le secteur du tourisme se donne pour mission de créer des moments inoubliables pour ses clients, grâce à l'Esprit Club Med. Cette philosophie se traduit par un engagement professionnel et passionné, avec une attention particulière aux détails qui font la différence. Les Gentils Organisateur·s (G.O) et Gentils Employé·s (G.E) incarnent cet art de vivre ensemble, favorisant des connexions authentiques entre les équipes et les clients. Club Med accompagne chaque talent dans leur progression de carrière en leur donnant les outils nécessaires pour développer des compétences professionnelles et des valeurs humaines (la responsabilité, la multiculturalité, l'esprit pionnier, la gentillesse et la liberté).



**Club Med recrute dès à présent plus de 400 G.E & G.O pour compléter ses équipes**

- Dans **6 familles de métiers** : hôtellerie & restauration, enfance, bien-être, supports, sports et Exclusive Collection
- **270 postes** sur le segment de l'hôtellerie & de la restauration
- Près de **30 postes** dans les métiers de l'enfance
- Club Med ouvre **30 opportunités de carrière** dans le domaine du bien-être pour rejoindre les équipes SPA et assurer un confort optimal et un moment de détente aux clients
- **25 postes** pour les métiers supports
- En sports nautiques et terrestres : **15** moniteurs voile, maîtres-nageurs sauveteurs, moniteurs ski nautique, moniteurs fitness, etc.
- Pour les Resorts et Espaces Exclusive Collection les plus prestigieux, Club Med recherche **30 talents** ayant l'envie d'offrir aux clients une expérience hors du commun avec des prestations et des services haut de gamme.

**Qui peut rejoindre Club Med ?**

Les postes sont ouverts à tous types de profils, le principal étant de partager les valeurs de l'entreprise : **la responsabilité, la multiculturalité, l'esprit pionnier, la gentillesse et la liberté.** Club Med recrute aussi

HÔTELLERIE & RESTAURATION - 270 postes		EXCLUSIVE COLLECTION - 30 postes	
<b>Cuisine</b> <i>boucher, pâtissier, chef pâtissier, chef de cuisine, chef de partie, demi-chef de partie, commis de cuisine junior et expérimenté...</i>	<b>170 postes</b>	<b>Bar &amp; Restauration EC</b> <i>employé bar et restauration EC</i>	<b>10 postes</b>
<b>Restauration &amp; Bar</b> <i>employé de restauration, vendeur spécialisé en vin et spiritueux, plongeur, responsable cave à vin, responsable bar &amp; restauration...</i>	<b>50 postes</b>	<b>Accueil et Service EC</b> <i>voiturier bagagiste EC, hôte de chalet, responsable espace EC, responsable chalet...</i>	<b>10 postes</b>
<b>Hébergement</b> <i>employé entretien hébergement, employé de lingerie, gouvernant d'étage, assistante gouvernante générale...</i>	<b>50 postes</b>	<b>Hébergement EC</b> <i>employé entretien hébergement EC</i>	<b>10 postes</b>
SPORTS - 15 postes		SUPPORTS - 25 postes	
<b>Sports terrestres</b> <i>moniteur fitness, moniteur tennis, moniteur sport terrestre, yoga</i>	<b>10 postes</b>	<b>Services techniques</b> <i>électricien, chauffeur, peintre, plombier, technicien de maintenance polyvalent, responsable service technique, responsable espace vert...</i>	<b>15 postes</b>
<b>Sports nautiques</b> <i>moniteur voile, moniteur ski nautique, moniteur planche à voile, maître-nageur sauveteur</i>	<b>5 postes</b>	<b>Logistique</b> <i>Magasinier et superviseur logistique Village</i>	<b>10 postes</b>
ENFANCE - 30 postes		BIEN-ÊTRE - 30 postes	
<b>Baby / Petit Club</b> <i>animateur Baby/Petit Club en section, auxiliaire de puériculture en section, éducateur de jeunes enfants en section, infirmier puériculteur en section, psychomotricien en section</i>	<b>30 postes</b>	<b>Bien-être</b> <i>SPA praticien, assistant responsable spa, responsable spa</i>	<b>30 postes</b>

**L'Institut du Goût by Club Med : un tremplin vers l'excellence culinaire**

La Restauration au Club Med, c'est plus de 30 métiers à exercer, pour progresser et se développer dans des univers variés : du bar au buffet et service à l'assiette, en passant par le show cooking et l'événementiel. Pilier majeur et historique de l'offre Club Med, La Table fait partie intégrante de la réputation du leader mondial des vacances tout compris premium. C'est pourquoi une attention toute particulière est portée sur la formation des talents.

L'Institut du Goût by Club Med accompagne les G.O et G.E Cuisine tout au long de leur carrière, de l'intégration aux Resorts au perfectionnement en continu. Acculturation aux valeurs du Club Med, formations rigoureuses, catalogue sur mesure, experts à leur disposition : tout est mis en œuvre pour offrir une expérience culinaire d'exception aux clients. Plus de 90 % d'entre eux sont ainsi formés avant d'intégrer les Resorts, garantissant un niveau de qualité à la hauteur du Club Med dans l'ensemble des Resorts.

*“L’Institut du Goût by Club Med est une chance pour tous les passionnés qui ont l’envie de voyager et de découvrir une multitude de cultures et de styles de cuisines variés. Cette formation permet de déceler les talents, leur donner les outils pour développer leurs compétences et faire face aux enjeux qu’ils auront au sein de leur Resort. Au Club Med, la gastronomie est une aventure multiculturelle, portée par une équipe jeune et dynamique, dans le respect de l’humain et de l’ouverture d’esprit”,* témoigne **Philippe Jourdin, Chef de Cuisine Meilleur Ouvrier de France 1993 et formateur des équipes cuisine dans les Resorts Club Med.**



*L’Institut du Goût by Club Med propose un catalogue de formations riche et varié, allant de 5 à 12 jours, adapté aux besoins et au niveau de chaque stagiaire. Des formations en présentiel en Resort permettent une montée en compétences rapide sur le terrain, tandis que des modules digitaux offrent une flexibilité d’apprentissage accrue. Grâce à son approche pédagogique innovante et à son engagement envers la formation continue, L’Institut du Goût by Club Med garantit aux G.O et G.E Cuisine un parcours professionnel enrichissant et leur permet d’offrir aux clients une expérience culinaire inoubliable.*

**Rendez-vous sur [www.ClubMedJobs.com](http://www.ClubMedJobs.com)** pour découvrir toutes les offres et en savoir plus sur les métiers *(de nouvelles offres sont régulièrement mises en ligne)*

Rejoignez la communauté Club Med Jobs sur [Facebook](#), [Instagram](#), [Tik Tok](#) et [YouTube](#)

## Contacts Presse

**Thierry Orsoni** - Club Med | Directeur de la Communication  
01 53 35 31 29 - [thierry.orsoni@clubmed.com](mailto:thierry.orsoni@clubmed.com) - @Th\_Orsoni

**Virginie Fontane** - Club Med Jobs | Responsable Marketing et Communication RH  
07 88 72 15 81 - [virginie.fontane@clubmed.com](mailto:virginie.fontane@clubmed.com)

**Julia Djimet** - TBWA\Corporate | Directrice clientèle  
06 45 68 42 72 - [julia.djimet@tbwa-corporate.com](mailto:julia.djimet@tbwa-corporate.com)

### À propos de Club Med :

Le Club Med est né de la conviction que "Le but de la vie, c'est d'être heureux. Le lieu pour être heureux, c'est ici. Le moment pour être heureux, c'est maintenant". Cette vision demeure inchangée depuis lors. Chaque jour, Club Med façonne des moments de bonheur inoubliables pour ses clients, dans les plus beaux endroits du monde, en incarnant l'Esprit Club Med.

Fondé en 1950 par Gérard Blitz, rejoint ensuite par Gilbert Trigano, Club Med a révolutionné les vacances en introduisant un concept novateur : des vacances tout compris dans les sites les plus magnifiques du monde. Leader mondial des vacances tout compris, Club Med compte près de 70 Resorts premium et Exclusive Collection répartis sur les cinq continents, ainsi qu'une vingtaine de bureaux. Proposant plus de 120 métiers dans ses Resorts et plus de 400 dans ses bureaux, Club Med emploie près de 30 000 G.O (Gentils Organisateurs) et G.E (Gentils Employés) de 110 nationalités et cultures différentes.