Bonjour,

Dans le cadre de sa campagne de recrutement printemps-été, Club Med recherche 230 talents sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration pour rejoindre ses équipes, dont 130 pour ses Resorts en France.

Club Med, employeur de référence dans le secteur du tourisme, **recrute dès à présent près de 230 postes** dans 11 métiers de la cuisine pour la branche hôtellerie et restauration (offres mises à jour sur <u>www.clubmedjobs.com</u>):

- Chef de cuisine,
- Sous-chef,
- Chef de partie,
- Demi-chef de partie,
- Commis de cuisine expérience exigée dans le métier
- Aide cuisine profil junior ayant une première expérience dans le métier
- Boucher.
- Chef pâtissier,
- Pâtissier,
- Commis pâtissier,
- Boulanger.

Les postes sont ouverts aux passionnés, avec ou sans diplôme, selon les métiers. Étudiants et jeunes professionnels sont ainsi les bienvenus pour vivre une expérience humaine et professionnelle enrichissante, au sein d'une entreprise engagée auprès des nouvelles générations.

Afin de vivre l'esprit Club Med et de poser toutes leurs questions aux recruteurs, les candidats sont invités à venir à leur rencontre le mardi 9 avril dans les bureaux lyonnais, ainsi que lors des sessions de job datings digitaux organisés tout au long de l'année.

OÙ ET QUAND RENCONTRER LES ÉQUIPES DE CLUB MED ?

MARDI 9 AVRIL à 10h 8 Avenue Tony Garnier, 69007 Lyon

Les inscriptions sont ouvertes via le formulaire de Club Med Les candidats sont invités à se présenter munis d'un C.V

Des job datings digitaux sont également régulièrement organisés :

Toutes les infos sur la page <u>Facebook Club Med Jobs</u> ou sur <u>www.clubmedjobs.com</u> rubriques « Club Med & Mc > « Événements »

Rejoindre Club Med, c'est avoir la chance d'incarner l'esprit Club Med :

- Exercer un métier avec professionnalisme et passion, mais aussi avoir le sens des détails qui font la différence et créer des moments inoubliables pour chaque client.
- Savoir créer un véritable art de vivre ensemble, fait de multiples nationalités, cultures et personnalités, et savoir recevoir comme à la maison.
- Pouvoir exprimer sa singularité au sein d'une équipe, se découvrir de nouveaux talents et révéler un potentiel insoupçonné.

Vivre cette expérience, c'est développer de nouvelles compétences comme le relationnel, la communication, les langues, le sport, la faculté d'adaptation, la créativité, le sens artistique (spectacles, Crazy Signs, happening...), l'esprit d'équipe, le développement de son réseau, et bien d'autres encore.

Rejoindre Club Med, c'est aussi intégrer des équipes heureuses et attachées à l'entreprise. En 2024, et pour la 2^{ème} année consécutive, Club Med a été élu l'employeur préféré par les salariés, dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et des loisirs (enquête institut Statista x Capital).

93 % des G.O & G.E sont fiers de travailler au Club Med et 88 % recommandent de travailler au Club Med. Des résultats observés via un baromètre interne (Hiver 22), qui sont bien au-dessus des moyennes des entreprises françaises et internationales de services.