

Pilier de l'offre *All Inclusive* du [Club Med](#), la Table fait partie intégrante de la réputation du leader mondial des vacances tout compris premium. Précurseur dans son approche de services, l'entreprise a la volonté d'innover et d'anticiper les nouvelles envies, notamment des familles. C'est avec cette ambition que **Club Med a lancé fin 2022, une nouvelle édition de son concours international inter-écoles Cuisine, [Club Med Lab](#). Le challenge était de réinventer une offre équilibrée et diversifiée pour les enfants de 6 à 12 ans, dans un environnement buffet *All Inclusive*/libre-service offrant de nombreuses alternatives.**

Le concours a permis à des étudiants et jeunes diplômés F&B de participer à la création d'une nouvelle offre de restauration dans le cadre d'une structure hôtelière internationale de vacances, à travers une étude de cas immersive. Quatre thématiques ont illustré les nouvelles idées concept : l'offre alimentaire & boissons ; la mise en scène et le service de l'offre buffet ; la cohésion d'équipe et le recrutement de collaborateurs ; et une thématique libre pour penser « out of the box ».

Véritable tremplin professionnel, Club Med Lab permet aux participants de contribuer à l'évolution des pratiques de leur métier et de proposer leurs recommandations, à travers un processus de *gamification*. A travers cet évènement, **Club Med soutient les nouvelles générations et encourage les vocations, tout en innovant la manière de sourcer ses futurs collaborateurs.**

Après une phase de sélection réunissant plus de 100 équipes, **la finale européenne s'est déroulée le 19 avril 2023, dans le magnifique cadre du [resort d'Opio en Provence](#). Les 5 équipes finalistes, deux françaises et une chypriote (sur place), ainsi qu'une équipe chinoise (en distanciel depuis un Club Med en Chine) et une malaisienne (en distanciel depuis un Club Med à Bali), ont pitché leur projet devant un jury Club Med et un représentant de leur école. Après une présentation de leur projet, les équipes ont échangé avec le jury qui a pu leur poser leurs questions. Un vote a ensuite été réalisé en direct par les équipes du Club Med, avant la remise des prix. À la clé pour l'équipe gagnante, un séjour tout compris - avec accompagnant - au Club Med. Et pour tous de beaux souvenirs et une jolie expérience à intégrer à leur CV.**

Les lauréats de la 2ème édition du Club Med Lab F&B : les Outsiders

C'est l'équipe des Outsiders, en première année de BTS Management Hôtellerie Restauration au lycée Sainte-Catherine au Mans, qui a remporté le concours avec leur projet. ***“C'est une expérience inoubliable, un souvenir unique qui restera gravé longtemps dans nos mémoires”***, témoignent les lauréats Clémentine, Laurine et Timothé.

Les Outsiders ont imaginé un nouveau plan du restaurant comportant une aire de jeux. Afin de divertir les enfants, les aliments sont associés à des couleurs afin de constituer un repas équilibré dans leurs assiettes. ***“Notre concept est fidèle au Club Med, autour du partage de moments enrichissants, divertissants, de découverte et surtout de plaisir.”***