

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, le groupe a la volonté d'innover et d'anticiper les nouvelles envies, notamment des familles. C'est avec cette ambition que **Club Med vient de lancer la 2ème édition de son concours international inter-écoles Cuisine, Club Med Lab.**

A travers une étude de cas immersive, **les étudiants et jeunes diplômés de la cuisine vont participer à la création d'une nouvelle offre de restauration** dans le cadre d'une structure hôtelière internationale de vacances. **Le challenge : 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.** Quatre thématiques illustrent les nouvelles idées concept : l'offre alimentaire & boisson ; 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, le Club Med Lab Cuisine va permettre aux participants de contribuer à l'évolution des pratiques de leur métier et de proposer leurs recommandations, grâce à un processus de *gamification*. À la clé pour l'équipe gagnante, un séjour tout compris - avec accompagnant - au Club Med. Et pour tous les finalistes, la chance de pitcher en Resort devant un grand jury composé de professionnels et d'influenceurs, en présence du représentant de leur école. Tous repartiront ainsi avec de beaux souvenirs et de nombreux lots à la clé.

*“Cette démarche illustre une nouvelle fois notre engagement aux côtés des nouvelles générations et notre volonté d'encourager les vocations. Cuisiner, c'est avant tout partager et faire plaisir en se faisant aussi plaisir ! Nous soutenons et faisons confiance aux jeunes professionnels, en leur permettant de s'investir dans un projet unique qui va nourrir la profession de réflexions et qui pourra se concrétiser dans nos Resorts. Club Med Lab s'inscrit aussi pleinement dans la stratégie globale de sourcing et de recrutement de nouveaux talents en cuisine”,* indique **Guillaume Radius, Directeur Hospitality et Loisirs au Club Med**

Le challenge se déroule en plusieurs étapes :

- Première étape de la sélection - dès à présent et jusqu'au jeudi 26 janvier 2023 à 14h : dépôt du projet par équipe sur la plateforme dédiée : [www.clubmedlab.com](http://www.clubmedlab.com)
- Deuxième étape de la sélection - du mardi 7 février au mardi 7 mars 2023 : les équipes sélectionnées réalisent une vidéo de 3 minutes.  
À l'issue de cette étape, 4 projets au maximum sont sélectionnés par le jury et 1 équipe est élue par le public via un vote sur la plateforme du 7 mars au 14 mars 2023.
- **La finale - début avril 2023** : les 5 équipes finalistes sont invitées à pitcher leur projet en Resort devant le jury composé d'acteurs du secteur, du Top Management Club Med et du représentant de leur école.

Il y a quelques jours, Club Med démontrait une nouvelle fois son engagement auprès de la nouvelle génération. À l'occasion de l'inauguration de son nouveau Resort de Tignes, le vendredi 2 décembre, 16 étudiants du Lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux investissaient les lieux. Dans le cadre de Travaux Pratiques Déplacés, ces jeunes professionnels ont eu l'occasion de mettre en application leurs connaissances sur les postes de cuisine, bar ou encore service, en situation réelle, dans un cadre Premium. Cette opération souligne la recherche perpétuelle de Club Med de nouveaux canaux de recrutement, en offrant une belle vitrine pour les métiers et savoir-faire du Club Med et en suscitant des vocations, tout en allant à la rencontre de potentiels futurs collaborateurs G.E et G.O.