

L'Azienda

Fondato nel 1950 da Gerard Blitz, Club Med ha inventato il concetto di vacanza all inclusive e quello del Mini Club per i clienti più piccoli nel 1967. Guidato dal suo spirito pionieristico, Club Med è costantemente alla ricerca di destinazioni e siti eccezionali. Oggi, Club Med è leader mondiale nelle vacanze all-inclusive di alta gamma per le famiglie e le coppie. Club Med gestisce oltre 72 Resort, di cui la grande maggioranza è 4 e 5 Tridenti. Presente in 30 paesi in tutto il mondo, Club Med impiega oltre 23.000 Gentil Organisateur (G.O) e Gentil Employé (G.E) esperti e qualificati, in rappresentanza di 110 nazionalità.

L'azienda e le risorse umane

Club Med è una multinazionale francese fondata su valori quali: responsabilità, libertà, gentilezza, spirito pioniere (l'innovazione) e multiculturalità.

Un'esperienza al Club Med permette di crescere sia personalmente che professionalmente, grazie alla sua politica multiculturale.

Aprirsi a nuovi orizzonti e nuove culture. Intraprendere un'avventura umana incomparabile che consentirà di imparare a conoscere meglio se stessi e a condividere momenti indimenticabili.

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
CAPO PARTITA IN SECONDA	25	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	AIUTO CUOCO. ESPERIENZA IN COTTURA, PREPARAZIONE MATERIE PRIME (ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI, GRIGLIA)	- DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA - HACCP. - ESPERIENZA, SEPPUR BREVE, COME AIUTO CUOCO IN STRUTTURE CON ALMENO 80 COPERTI
CAPO PARTITA	25	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	GESTIONE PARTITA IN AUTONOMIA. GESTIONE ORDINI, GESTIONE MANAGERIALE DALLE 2 ALLE 5 PERSONE	- DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA - HACCP - ESPERIENZA COME CDP IN STRUTTURE CON ALMENO 80 COPERTI, GESTIONE ORDINI, GESTIONE MANAGERIALE DI ALMENO 2 PERSONE
PASTICCERE	12	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	HACCP, TORTE, LIEVITATI, MIGNON, PICCOLA PASTICCERIA, DOLCI AL CUCCHIAIO	- DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA, E/O SCUOLA DI PASTICCERIA. - ESPERIENZA IN PASTICCERIE, LABORATORI.

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
RECEPTIONIST	8	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	CHECK IN – CHECK OUT, ACCOGLIENZA CLIENTI, CASSA	- CONOSCENZA LINGUA FRANCESE E INGLESE (C1)
PORTIERE NOTTURNO	5	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	RECEPTIONIST NOTTURNO. CHECK IN CHECK OUT, ACCOGLIENZA CLIENTI, GESTIONE PROBLEMATICHE NOTTURNE	- CONOSCENZA LINGUA INGLESE E FRANCESE (C1)
BARMAN	10	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	COCKTAIL BASE, GESTIONE PIANO DI LAVORO, CAFFETTERIA	- COCKTAIL BASE, CAFFETTERIA, HACCP
TECNICO SUONO E/O LUCI	5	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	GESTIONE LUCI E SUONO ALL'INTERNO DI UN RESORT TURISTICO (SPETTACOLI EVENTI...)	- SET UP TEATRO - RIPARAZIONE MIXER, CASSE, ROBOT - SET UP GRUPPI MUSICALI ECC.
CAMERIERA AI PIANI	100	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	PULIZIE SPAZI COMUNI ALL'INTERNO DEL RESORT. PULIZIE E RIORDINO CAMERE.	- ESPERIENZA, ANCHE BREVI, DI PULIZIE.
CAMERIERE DI SALA	100	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	SERVIZIO DI SALA ALL'INTERNO DEI RISTORANTI DEL RESORT	- ESPERIENZA, ANCHE BREVE, DI SERVIZIO IN SALA
GOVERNANTE	3	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	GESTIONE TEAM INTERNAZIONALE DI CAMERIERE AI PIANI (FINO A 50 PERSONE), PLANNING, GESTIONE BUDGET.	- ESPERIENZA PREGRESSA NEL RUOLO ALL'INTERNO DI HOTEL/RESORT - BASI DI LINGUA INGLESE E/O FRANCESE
FOOD & BEVERAGE MANAGER	2	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	GESTIONE MANAGERIALE DEI TEAM: CUCINA, RISTORANTE, BAR (CIRCA 100 PERSONE, TEAM INTERNAZIONALI) GESTIONE COSTI (ENTRATE E USCITE)	- ESPERIENZE NEL MEDESIMO RUOLO ALL'INTERNO DI CONTESTI SIMILI (HOTEL/RESORT)
ROOM DIVISION MANAGER	2	SI	EUROPA DA SETTEMBRE AD APRILE	GESTIONE MANAGERIALE DEI TEAM: RECEPTION, HOUSEKEEPING, GUEST RELATION (CIRCA 100 PERSONE, TEAM INTERNAZIONALI) GESTIONE COSTI (ENTRATE E USCITE)	- ESPERIENZE NEL MEDESIMO RUOLO ALL'INTERNO DI CONTESTI SIMILI (HOTEL/RESORT)
RESPONSABILE SPA	2	SI	EUROPA DA SETTEMBRE AD APRILE	GESTIONE DELLA CIFRA AFFARI DEL CENTRO SPA (VENDITA TRATTAMENTI E PRODOTTI); GESTIONE DI UN'EQUIPE 7-10 PERSONE; ESTETICA E MASSAGGI	- DIPLOMA 3° ANNO SCUOLA SPA/ESTETICA - ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI UN CENTRO ESTETICO/SPA (MINIMO 3 RISORSE) - ESPERIENZA SIA IN ESTETICA CHE MASSAGGI

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	DISP. ALLOGGIO	LUOGO E PERIODO DI ASSUNZIONE	MANSIONI DA SVOLGERE	COMPETENZE RICHIESTE
CHEF CUCINA	1	SI	EUROPA DA SETTEMBRE AD APRILE	GESTIONE MANAGERIALE DI UNA BRIGATA INTERNAZIONALE FINO A 60 PERSONE. GESTIONE FOOD COST	- ESPERIENZE NEL MEDESIMO RUOLO ALL'INTERNO DI CONTESTI SIMILI (HOTEL/RESORT)
SOUS CHEF	5	SI	EUROPA DA NOVEMBRE AD APRILE	GESTIONE MANAGERIALE DI UNA BRIGATA INTERNAZIONALE FINO A 40 PERSONE. GESTIONE FOOD COST	- ESPERIENZE NEL MEDESIMO RUOLO ALL'INTERNO DI CONTESTI SIMILI (HOTEL/RESORT)