

LAVORARE IN MONTAGNA 2020

Evento di Recruiting Online



MERCOLEDÌ
30 SETTEMBRE

<http://jobday.lavoroturismo.it/>

CLUB MED

www.clubmed.it

DESCRIZIONE DELLA NOSTRA AZIENDA - CHI SIAMO

Club Med è lo specialista mondiale nel settore turistico di alta gamma, conviviale e multiculturale. Creatore di felicità dal 1950, propone un turismo sempre più esclusivo per soddisfare una clientela esigente ed internazionale. Con circa 70 Resort ubicati nei luoghi più belli al mondo, propone "un altro modo di vivere le vacanze", offrendo momenti di felicità chic ed informali, creati ad hoc da équipes di G.O® (Gentili Organizzatori) internazionali, esperti e qualificati.

PERCHÈ DOVRESTI VENIRE A LAVORARE DA NOI

Club Med seleziona personale per più di 100 mestieri in diversi settori (hôtellerie, ristorazione, sport, assistenza all'infanzia, vendita, backoffice, etc) Oltre alle capacità tecniche, per noi sono fondamentali le soft skills quali senso del dettaglio, gentilezza, spirito di squadra, intelligenza emotiva e creatività.

Perché unirti a noi? Entrare a far parte dell'avventura Club Med significa:

- Vivere un'esperienza unica, in un'Azienda pioniera che ha inventato tutto ciò che ha a che fare con il momento dei Resort (formula all-inclusive, gestione dei bambini, il circo come intrattenimento in Resort, etc)
- Avere reali opportunità di sviluppo e di crescita
- Lavorare in un contesto multiculturale ed internazionale
- Lavorare in luoghi unici, con più di 70 resort e 40 uffici in tutto il mondo
- Far parte di un'Azienda che da più di 70 anni opera attivamente nella salvaguardia dell'ambiente e nel benessere di tutti nell'ambito del progetto «Happy to care»
- Condividere un vero e proprio stile di vita, creando momenti di felicità per i nostri ospiti

LUOGO DI LAVORO E PERIODO INDICATIVO DI ASSUNZIONE

Resort sulle Alpi francesi e italiane

Metà novembre / inizi di aprile.

DISPONIBILITÀ DI ALLOGGIO

Vitto e alloggio + rimborso delle spese di viaggio

POSIZIONI RICERCATE

QUALIFICA RICERCATA	NUM. PERS.	MANSIONI DA SVOLGERE & COMPETENZE RICHIESTE (in sintesi)	ESPERIENZE NEL RUOLO	CONOSCENZE LINGUISTICHE
AIUTO CUOCO - DEMI CHEF DE PARTIE	60	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	Minimo 6 mesi	Non richieste
CAPO PARTITA	30	Gestione partita in autonomia. Gestione ordini. Diploma scuola alberghiera, HACCP, esperienza come CDP in strutture con almeno 80 coperti, gestione ordini, gestione manageriale di almeno 2 persone	Minimo 1 anno	Non richieste
CAMERIERA AI PIANI	300	Pulizie spazi comuni e riordino camere all'interno del resort.	Esperienza, anche breve, di pulizie	Non richieste
CAMERIERE DI SALA	150	Servizio di sala all'interno dei ristoranti del resort.	Esperienza, anche breve, di servizio in sala	