

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou Europe, Afrique, Moyen-Orient	Poste nourri / logé
Expérience en cuisine ainsi qu'en management d'équipe exigée	Diplôme de Cuisine (CAP, BEP, BAC PRO) ou BTS Hôtellerie Restauration Option B	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume avec :

Plus de 3000 couverts en moyenne par jour

1000 recettes internationales (cuisine du monde et spécialités locales)

Une offre client et un périmètre de travail larges et diversifiés : buffet, service à l'assiette, snacking gourmand, événements...

Un partenariat de plus de 15 ans avec l'institut Paul Bocuse

Vous êtes :

- Créatif, vous savez surprendre nos clients par votre technique et créer des explosions de saveurs
- Rigoureux, vous maîtriser à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Passionné, vous aimez transmettre et avant tout créer de l'émotion pour nos clients

Vous allez :

- Encadrer une équipe de 4 à 6 cuisiniers
- Gérer les commandes et les stocks de sa partie (chaud, froid, petit déjeuner)
- Vérifier la mise en place, la mise en valeur et le réassortiment des buffets (600 à 1000 couverts par service)
- Proposer un service à l'assiette au buffet ou au restaurant bistronomique en personnalisant la relation client
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine
- Fédérer et motiver vos équipes autour d'objectifs définis et les accompagner dans leur développement

En devenant G.O Chef de Partie, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience de 2 ans en cuisine ainsi qu'en management d'équipe exigée	CAP, BEP, BAC PRO Cuisine (parcours en alternance apprécié)	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume avec :

Plus de 3000 couverts en moyenne par jour

1000 recettes internationales (cuisine du monde et spécialités locales)

Une offre client et un périmètre de travail larges et diversifiés : buffet, service à l'assiette, snacking gourmand, événements...

Un partenariat de plus de 15 ans avec l'institut Paul Bocuse

Vous êtes :

- Créatif, vous savez surprendre nos clients par votre technique et créer des explosions de saveurs
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Passionné, vous aimez transmettre et avant tout créer de l'émotion pour nos clients

Vous allez :

- Elaborer les plats de sa partie (chaud, froid, petit déjeuner)
- Vérifier la mise en place, la mise en valeur et le réassortiment des buffets (plus de 3000 couverts par service)
- Proposer un service à l'assiette au buffet en personnalisant la relation client
- Encadrer une équipe de 2 cuisiniers minimum
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience d'1 an souhaitée	CAP, BEP, BAC PRO Cuisine (parcours en alternance apprécié)	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume avec :

Plus de 3000 couverts en moyenne par jour

1000 recettes internationales (cuisine du monde et spécialités locales)

Une offre client et un périmètre de travail larges et diversifiés : buffet, service à l'assiette, snacking gourmand, évènements...

Un partenariat de plus de 15 ans avec l'institut Paul Bocuse

Vous êtes :

- Créatif, vous savez surprendre nos clients par votre technique et créer des explosions de saveurs
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Passionné, vous aimez transmettre et avant tout créer de l'émotion pour nos clients

Vous allez :

- Vous assurer de la bonne présentation des plats et appliquer les ajustements si nécessaire
- Vérifier la mise en place, la mise en valeur et le réassortiment des buffets (plus de 600 couverts par service)
- Proposer un service à l'assiette au buffet en personnalisant la relation client
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France et à l'étranger	Poste nourri / logé
Expérience en pâtisserie (traditionnelle, restauration, collectivité ou grande distribution) ainsi qu'en management d'équipe exigée	CAP, BEP, BAC PRO Pâtisserie, Mention Complémentaire dessert de restaurant	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume avec :

Plus de 3000 couverts en moyenne par jour

1000 recettes internationales (cuisine du monde et spécialités locales)

Une offre client et un périmètre de travail larges et diversifiés : buffet, service à l'assiette, snacking gourmand, événements...

Un partenariat de plus de 15 ans avec l'institut Paul Bocuse

Vous êtes :

- Créatif, vous savez surprendre nos clients par votre technique et créer des explosions de saveurs
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Passionné, vous aimez transmettre et avant tout créer de l'émotion pour nos clients

Vous allez :

- Encadrer une équipe de 2 à 5 pâtissiers
- Proposer une grande variété de pâtisseries au buffet en personnalisant la relation client
- Vérifier la mise en place, la mise en valeur et le réassortiment des buffets (plus de 3000 couverts par service)
- Gérer les commandes et les stocks sur la partie pâtisserie
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine
- Fédérer et motiver vos équipes autour d'objectifs définis et les accompagner dans leur développement

En devenant G.O Chef Pâtissier, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France et à l'étranger	Poste nourri / logé
Expérience en pâtisserie (traditionnelle, restauration, collectivité ou grande distribution) ainsi qu'en management d'équipe exigée	CAP, BEP, BAC PRO Pâtisserie, Mention Complémentaire dessert de restaurant	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume avec :

Plus de 3000 couverts en moyenne par jour

1000 recettes internationales (cuisine du monde et spécialités locales)

Une offre client et un périmètre de travail larges et diversifiés : buffet, service à l'assiette, snacking gourmand, événements...

Un partenariat de plus de 15 ans avec l'institut Paul Bocuse

Vous êtes :

- Créatif, vous savez surprendre nos clients par votre technique et créer des explosions de saveurs
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Passionné, vous aimez transmettre et avant tout créer de l'émotion pour nos clients

Vous allez :

- Proposer une variété de pâtisseries au buffet ou en service à l'assiette, notamment au restaurant bistronomique en personnalisant la relation client
- Seconder le chef pâtissier dans ses différentes missions
- Vérifier la mise en place, la mise en valeur et le réassortiment des buffets (600 à 1000 couverts par service)
- Encadrer une équipe de 1 à 2 commis pâtisseries
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou en Europe	Poste nourri / logé
Expérience en bar, en restauration ou en vente de vin exigée	Diplômé d'école hôtelière avec spécialité sommellerie/œnologie ou commercial en vins/spiritueux	Niveau conversationnel en anglais exigé, autres langues étrangères appréciées

Le restaurant est un espace de plaisir pour nos clients. Intégrer l'équipe Restaurant du Club Med, c'est proposer un accueil personnalisé avec :

300 à 1000 couverts par service en moyenne (prestation buffet et service à l'assiette)
Plusieurs salles avec différentes ambiances en fonction des villages vacances
Des équipes allant de 30 à 50 personnes
Une collaboration entre les différents services (animation, sports etc.) lors d'événement type Garden Party

Vous êtes :

- Sociable, vous savez créer du lien avec nos clients et établir une relation de confiance
- Efficace, vous avez le sens des priorités et limitez les temps d'attente
- Attentionné, vous offrez un service personnalisé à chacun de nos clients

Vous allez :

- Accueillir, conseiller et servir les clients en personnalisant la relation client
- Assurer la vente et le service des vins à la carte ou au verre et des alcools de prestige aux bars et aux restaurants du resort
- Participer au pilotage des résultats économiques et qualitatifs du resort
- Gérer les stocks, le réapprovisionnement et la conservation des vins et spiritueux pour 600 à 1000 clients
- Former les équipes bar et restaurant du resort sur la vente et le service des vins
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med, ainsi que le respect du patrimoine
- Développer les ventes additionnelles et s'impliquer dans l'optimisation des résultats économiques de son service

En devenant G.O Vendeur spécialisé en vins et spiritueux, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

EMPLOYE ENTRETIEN DES CHAMBRES G.E

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience souhaitée en hôtellerie ou collectivités (hôpitaux, maisons de retraite...)	CAP services hôteliers ou CAP maintenance et hygiène des locaux souhaitée	Niveau conversationnel en anglais souhaité

Intégrer l'équipe Hébergement du Club Med c'est rejoindre une équipe internationale et soudée venant des 4 coins du monde avec :

Des villages vacances haut de gamme avec 3 types de chambres : club, deluxe, suites
Un service personnalisé en chambre offrant un climat de convivialité à nos clients
Des formations professionnelles sur les gestes techniques et les produits utilisés

Vous êtes :

- Discret et organisé, grâce à vous nos clients se sentent comme chez eux
- Attentionné, vous offrez un service personnalisé et une expérience unique à chaque client
- Pointilleux, votre sens du service est irréprochable et vous avez le souci du détail

Vous allez :

- Effectuer l'entretien et le nettoyage des chambres du resorts (600 à 500 clients)
- Contrôler le contenu du chariot de ménage/chariot de linge et le réapprovisionner
- Nettoyer et désinfecter les installations sanitaires de la chambre, laver les sols, les tapis, le mobilier et les vitrages
- Changer les draps, refaire le lit (mise à blanc ou recouche) et remplacer le linge de toilette
- Effectuer le réapprovisionnement de la chambre en savon, shampoing, etc..
- Identifier et signaler les dysfonctionnements, les dégradations du mobilier et des équipements de la chambre à la réception ainsi qu'au service technique
- Contrôler la conformité du travail effectué selon les standards de qualité haut de gamme Club Med
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

EMPLOYE ENTRETIEN DES COMMUNS G.E

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience souhaitée en hôtellerie ou collectivités (hôpitaux, maisons de retraite, bureaux...)	CAP services hôteliers ou CAP maintenance et hygiène des locaux	Niveau conversationnel en anglais souhaité

Intégrer l'équipe Hébergement du Club Med c'est rejoindre une équipe internationale et soudée venant des 4 coins du monde avec :

Des villages vacances haut de gamme avec 3 types de chambres : club, deluxe, suites
Un service personnalisé en chambre offrant un climat de convivialité à nos clients
Des formations professionnelles sur les gestes techniques et les produits utilisés

Vous êtes :

- Discret et organisé, grâce à vous nos clients se sentent comme chez eux
- Attentionné, vous offrez un service personnalisé et une expérience unique à chaque client
- Pointilleux, votre sens du service est irréprochable et vous avez le souci du détail

Vous allez :

- Effectuer l'entretien et le nettoyage des parties communes (intérieures et extérieures) du resort (600 à 500 clients)
- Préparer et contrôler le contenu du chariot de ménage (matériels et produits nettoyants) et l'approvisionnement des produits utilisés dans les installations sanitaires
- Nettoyer et désinfecter les installations sanitaires des parties communes, laver les sols, les tapis, le mobilier, les vitrages, trier et vider les corbeilles etc
- Identifier et signaler les dysfonctionnements, les dégradations du mobilier et des équipements auprès de la maintenance
- Contrôler la conformité du travail effectué selon les standards de qualité haut de gamme Club Med
- Garantir la qualité des prestations, le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med (baliser les zones glissantes) ainsi que l'entretien du patrimoine

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

ADJOINT RESPONSABLE TECHNIQUE G.O

CDD saisonnier	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction ainsi qu'en management d'équipe exigée	CAP, BTS, DUT Maintenance, BAC PRO, Génie Thermique (niveau 3) Permis B apprécié	Pratique de l'anglais souhaitée

Intégrer l'équipe Service technique du Club Med, c'est travailler de manière rigoureuse pour assurer la sécurité, le bon fonctionnement et le bien-être des clients et des équipes avec :

Plus de 800 000 clients dans un contexte de vacances et en attente de perfection
Des installations techniques de qualité à l'image de la prestation haut de gamme
Des équipes de professionnels aux compétences complémentaires
Un parcours de formation personnalisé pour se développer dans son métier

Vous êtes :

- Efficace, vous gérez vos missions par ordre de priorité et limitez les temps d'intervention
- Pointilleux, vous avez le souci du détail et aucune faille ne vous échappe
- Serviable, vous êtes irréprochable et grâce à vous nos clients n'auront plus que des solutions

Vous allez :

- Assister le responsable technique dans l'optimisation du fonctionnement des installations, du matériel et des infrastructures du Resort (600 à 500 clients)
- Assurer les opérations préventives et curatives des équipements et proposer des améliorations ou solutions techniques
- Participer à la planification et à la gestion des équipes et des sous-traitants (environ 20 personnes)
- Prévenir les incidents de fonctionnement et effectuer une veille technologique
- Appliquer et respecter les normes d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Adjoint Responsable Technique, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

TECHNICIEN POLYVALENT DE MAINTENANCE G.O

CDD saisonnier	Villages vacances en France	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée (hôtellerie, entreprises, chantiers, sites, SAV)	CAP, BEP, BAC PRO Maintenance ou tout autre diplôme technique	Pratique de l'anglais appréciée

Intégrer l'équipe Service technique du Club Med, c'est travailler de manière rigoureuse pour assurer la sécurité, le bon fonctionnement et le bien-être des clients et des équipes avec :

Plus de 800 000 clients dans un contexte de vacances et en attente de perfection
Des installations techniques de qualité à l'image de la prestation haut de gamme
Des équipes de professionnels aux compétences complémentaires
Un parcours de formation personnalisé pour se développer dans son métier

Vous êtes :

- Efficace, vous gérez vos missions par ordre de priorité et limitez les temps d'intervention
- Pointilleux, vous avez le souci du détail et aucune faille ne vous échappe
- Serviable, vous êtes irréprochable et grâce à vous nos clients n'auront plus que des solutions

Vous allez :

- Établir un diagnostic de panne ou de dysfonctionnement des installations et des équipements et procéder au dépannage et à la réparation dans des champs techniques divers (électricité, ventilation, plomberie, chauffage)
- Poser ou remettre en état un revêtement de sol ou mural (peinture, moquette, carrelage, faïence, parquet, lambris, plinthes...)
- Changer ou réparer les pièces défectueuses
- Appliquer et respecter les normes d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine
- S'adapter aux standards de prestations haut de gamme Club Med

En devenant G.O Technicien de Maintenance Polyvalent, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

ANIMATEUR/MONITEUR PLANCHE A VOILE G.O

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou à l'étranger	Poste nourri / logé
Expérience dans l'enseignement	BEEES, BPJEPS, Monitorat Fédéral, CQP AMV	Niveau conversationnel en anglais souhaité

Intégrer l'équipe Sports du Club Med c'est partager sa passion quotidiennement dans un environnement dynamique proposant :

Plus de 15 activités sportives en moyenne dans nos Villages : la plus grande école de sport !
Un équipement de qualité et des partenariats avec des marques de renom (Neil Pryde, Bic Marine, Jp Australia...)
Des équipes de professionnels diplômés et des clients passionnés de sport

Vous êtes :

- Pédagogue, vous transmettez les règles techniques et de sécurité à nos clients novices ou expérimentés
- Responsable, vous veillez au bon déroulement de chaque activité nautique
- Passionné, vous offrez à nos clients la possibilité de découvrir, de progresser et de se challenger !

Vous allez :

- Enseigner en cours collectifs ou individuels, de l'initiation au perfectionnement
- Organiser et participer aux événements nautiques du resort
- Garantir la sécurité des clients sur l'activité proposée
- Encadrer des prestations à la carte/ cours particuliers
- S'assurer de la qualité des relations avec les clients en renforçant la culture et l'esprit Club Med
- Assurer la promotion de votre activité au sein du resort
- Garantir le respect des équipements, du matériel et des infrastructures du resort

En devenant G.O Moniteur / Animateur Planche à Voile, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances Europe, Afrique, Moyen-Orient ou Antilles	Poste nourri / logé
Expérience dans l'enseignement ainsi qu'en pilotage et tractage exigée	BEES, BPJEPS ski nautique	Niveau conversationnel en anglais souhaité

Intégrer l'équipe Sports du Club Med c'est partager sa passion quotidiennement dans un environnement dynamique proposant :

Plus de 15 activités sportives en moyenne dans nos Villages : la plus grande école de sport !
Un équipement de qualité et un partenariat de renom avec la marque Jobe Sports
Des équipes de professionnels diplômés et des clients passionnés de sport

Vous êtes :

- Pédagogue, vous transmettez les règles techniques et de sécurité à nos clients novices ou expérimentés
- Responsable, vous veillez au bon déroulement de chaque activité nautique
- Passionné, vous offrez à nos clients la possibilité de découvrir, de progresser et de se challenger !

Vous allez :

- Enseigner l'activité ski nautique, de l'initiation au perfectionnement
- Être responsable de la sécurité des adultes et des enfants
- Encadrer des prestations à la carte/ cours particuliers
- Être garant de la prestation et assurer la promotion de l'activité au sein du resort
- Vous assurer de la qualité des relations avec les clients en renforçant la culture et l'esprit Club Med
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Moniteur / Animateur Ski Nautique, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou en Europe, Afrique, Moyen-Orient	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée	Diplôme d'Etat d'Infirmière Puéricultrice (IFPDE) exigé	Niveau conversationnel en anglais souhaité, autres langues étrangères appréciées

Le Club Med est l'expert dans l'encadrement des enfants. Intégrer l'équipe Famille c'est entrer dans un univers à part et voir s'épanouir nos plus jeunes clients avec :

Un accueil des enfants de 4 mois à 17 ans par des professionnels diplômés
Une relation privilégiée avec les enfants et parents dans un contexte de vacances
Des normes appliquées à tous nos Clubs en France et une surveillance assurée par la PMI

Vous êtes :

- Attentif, vous avez une forte capacité d'écoute et d'observation pour poser le juste diagnostic
- Responsable, vous conseillez nos clients et veillez à ce qu'ils se sentent bien
- Décisionnaire, votre diagnostic engage la mise en action de vos choix

Vous allez :

- Identifier et effectuer les premiers soins techniques envers les plus jeunes patients
- Organiser et animer des activités manuelles, ateliers jeux, contes et chants adaptés à l'âge de l'enfant
- Veiller à la sécurité des enfants au sein de la structure du Baby Club et lors de tous déplacements dans le resort
- Être force de proposition dans l'organisation du service en proposant un encadrement de qualité, invitant les enfants à participer à de nouvelles activités ludiques
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Infirmier Puériculteur, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

AUXILIAIRE PUERICULTRICE G.O

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou en Europe, Afrique, Moyen-Orient	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée	Diplôme d'Auxiliaire de puériculture	Niveau conversationnel en anglais exigé, autres langues étrangères appréciées

Le Club Med est l'expert dans l'encadrement des enfants. Intégrer l'équipe Famille c'est entrer

dans un univers à part et voir s'épanouir nos plus jeunes clients avec :

Un accueil des enfants de 4 mois à 17 ans par des professionnels diplômés
Une relation privilégiée avec les enfants et parents dans un contexte de vacances
De nombreuses possibilités d'évolution vers des postes d'encadrement

Vous êtes :

- Rassurant, vous instaurez de la confiance avec les parents et vous offrez de la douceur à nos tous petits
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Pédagogue, vous proposez des activités qui respectent le rythme de l'enfant et se concentrent sur son éveil

Vous allez :

- Accueillir, mettre en confiance et prendre en charge des enfants de 4 mois à 2 ans
- Organiser et animer des activités manuelles, ateliers jeux, contes et chants adaptés à l'âge de l'enfant
- Veiller à la sécurité des enfants au sein de la structure du Baby Club et lors de tous déplacements dans le resort
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Auxiliaire de puériculture, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou en Europe, Afrique, Moyen-Orient	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée	Diplôme d'Éducateur de jeunes enfants	Niveau conversationnel en anglais exigé, autres langues étrangères appréciées

Le Club Med est l'expert dans l'encadrement des enfants. Intégrer l'équipe Famille c'est entrer dans un univers à part et voir s'épanouir nos plus jeunes clients avec :

Un accueil des enfants de 4 mois à 17 ans par des professionnels diplômés
Une relation privilégiée avec les enfants et parents dans un contexte de vacances
De nombreuses possibilités d'évolution vers des postes d'encadrement

Vous êtes :

- Rassurant, vous instaurez de la confiance avec les parents et vous offrez de la douceur à nos tous petits
- Rigoureux, vous maîtrisez à la perfection les normes d'hygiène et de sécurité
- Pédagogue, vous proposez des activités qui respectent le rythme de l'enfant et se concentrent sur son éveil

Vous allez :

- Accueillir, mettre en confiance et prendre en charge des enfants de 4 mois à 2 ans
- Organiser et animer des activités manuelles, ateliers jeux, contes et chants adaptés à l'âge de l'enfant
- Veiller à la sécurité des enfants au sein de la structure du Baby Club et lors de tous déplacements dans le resort
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Éducateur de jeunes enfants, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France et à l'étranger	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée	Diplôme d'Etat d'Infirmier exigé	Niveau conversationnel en anglais exigé

Devenir infirmier au Club Med, c'est travailler dans un environnement privilégié avec :

Des villages vacances situés aux 4 coins du monde
 Une relation privilégiée avec les patients dans un contexte de vacances
 La possibilité de voyager et découvrir de nouveaux horizons à chaque saison

Vous êtes :

- Attentif, vous avez une forte capacité d'écoute et d'observation pour poser le juste diagnostic
- Responsable, vous conseillez nos clients et veillez à ce qu'ils se sentent bien
- Décisionnaire, votre diagnostic engage la mise en action de vos choix

Vous allez :

- Identifier l'état du patient (ressenti, douleur), effectuer les premiers soins, évaluer si une prise en charge médicale est indispensable et actualiser le fichier des soins infirmiers
- Contrôler l'hygiène et la sécurité du resort et remonter les dysfonctionnements éventuels
- Gérer les stocks et les commandes de matériel
- Former les responsables de service sur les conduites à tenir en cas d'accident et avoir un rôle préventif vis à vis du personnel
- Etablir un dossier de prise en charge d'un patient à domicile Europ Assistance et coordonner les interventions
- Collaborer avec les médecins et structures médicales locales et leur garantir une aide technique
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Infirmier, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

CDD saisonnier de 3 à 8 mois	Villages vacances en France ou en Europe, Afrique	Poste nourri / logé
Expérience dans la fonction exigée	CAP, BAC PRO ou BTS Esthétique/Cosmétique	Niveau conversationnel en anglais exigé, autres langues étrangères appréciées

Intégrer l'équipe Bien-être du Club Med, c'est travailler dans des SPA design et fonctionnels avec :

Un partenariat avec des marques de renom (Sothys, Cinq mondes, Payot,...)
 Une carte de prestations larges et diversifiées (massages, soins, modelages...)
 De nombreuses formations professionnelles (technique, produits, marques) permettant d'évoluer et de s'enrichir dans son métier

Vous êtes :

- Attentionné, vous offrez un service personnalisé et une expérience unique à chaque client
- Reposant, vous dégagez de la zénitude et grâce à vous le temps semble s'arrêter
- Challenger/Performeur, vous aimez vous lancer de nouveaux défis pour faire progresser les ventes

Vous allez :

- Accueillir les clients et organiser le planning des soins
- Effectuer différents types de soins (soins californiens, ayurvédiques, pierres chaudes, balinais...) selon les protocoles des marques avec lesquelles le Club Med travaille
- Assurer la promotion, le conseil et la vente des prestations et des produits de soins pour développer le chiffre d'affaires du Spa
- Travailler en collaboration avec les autres services du Resort (lingerie, bar, restaurant...)
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité Club Med ainsi que l'entretien du patrimoine

En devenant G.O Spa Praticien / Esthéticien, vous allez pouvoir bénéficier des infrastructures et activités proposées par Club Med. Si le cœur vous en dit, vous pourrez même monter sur scène pour montrer vos talents !

Alors, qu'attendez-vous pour préparer vos bagages ?

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.