COCINERO/A
para resort de montaña en Francia

(Pôle Emploi 166FLLN)

Club Med, empresa multinacional francesa especializada a nivel internacional en turismo de alta gama y multicultural. Creadora de felicidad desde 1950, propone un tipo de turismo exclusivo para satisfacer a una clientela internacional cada vez más exigente. Club Med, con su oferta premium, propone "otra forma de vivir las vacaciones". Cuenta con más de 70 resorts situados en los lugares más bellos del mundo, el 90% de los cuales están clasificados como 4 Tridentes y Club Med Exclusive Collection (5 Tridentes). Emplea a más de 25.000 G.O. (Gentils Organisateurs/Organizadores amables) y G.E. (Gentils Employés/Empleados amables) de entre 110 países diferentes, capaz de crear verdaderos momentos de felicidad a medida para nuestros clientes. Durante todo el año, Club Med busca para sus resorts de verano y de invierno diferentes perfiles profesionales que quieran asumir nuevos retos profesionales en entornos dinámicos e internacionales.

Descripción del puesto

- Elaborar los platos (calientes, fríos, desayunos)
- Comprobar la disposición y la recarga de los buffets (de 300 a 1000 cubiertos por servicio)
- Proponer un servicio de mesa en el buffet personalizando la relación con el cliente
- Organizar y coordinar a un equipo de al menos 2 cocineros
- Garantizar la calidad de las prestaciones, el cumplimiento de las normas de higiene y de seguridad de Club Med, así como el mantenimiento de las instalaciones

Requisitos

- Formación profesional en hostelería y cocina, muy valorable
- Experiencia en puesto similar exigida
- Conocimientos de inglés muy valorables
- Capacidad para trabajar en equipo
- Autonomía y atención al detalle

Ofrecemos:

- Incorporación a uno de nuestros resorts Club Med de montaña en Francia
- Contrato internacional de temporada, jornada completa (39 h. semanales, 6/7 días)
- Salario según convenio y perfil
- Oportunidad de continuidad laboral en siguientes temporadas
- Oportunidad de desarrollo de carrera internacional
- Desplazamiento: vuelo, tren… (ida y vuelta) organizado y costeado por Club Med
- Alojamiento, comidas, servicio de habitaciones, lavandería y uniformes incluido
- Oportunidad de vivir en lugares de ensueño
- Ambiente multicultural y formación en idiomas
- Uso y disfrute de las instalaciones del hotel (Restaurante de clientes, Gym, piscinas…)
- Descuentos adicionales en Boutique, SPA o visitas de familiares y/o amigos
- Cercanía y convivencia con el cliente

Modo de solicitud

Envíe su CV+carta de presentación en español por correo electrónico a: infolavoro@clubmed.com. Con la referencia "Cocinero" en el asunto del correo.

Remitir copia a: eures.franciasuizabenelux@sepe.es indicando la referencia COCINERO

Información sobre ayudas a la movilidad EURES