

COCINERO/A

CLUB MED:

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.

www.clubmedjobs.com

Descripción de la oferta:

- Elaborar platos (calientes, fríos, desayuno)
- 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 ayudantes de cocina

Requisitos:

- Formación profesional en hostelería y cocina, muy valorable
- Experiencia en puesto similar exigida
- Conocimientos de inglés muy valorables
- Atención al detalle y espíritu de equipo

Condiciones:

- Lugar de trabajo: Resort Club Med Pragelato
- Contrato de temporada local, jornada completa de 40h semanales
- Salario: 16.000-18.000€ brutos/año. Horas extras abonadas o compensadas
- Oportunidad de desarrollo de carrera
- 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

Los interesados deberán enviar su cv a infolavoro@clubmed.com con copia a pcpmixto.eures@sepe.es. Plazo límite recepción de solicitudes: 01/03/ 2024, 12:00.