

Chef-fe de partie

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Intégrer les cuisines du Club Med, c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume, avec plus de 3 000 couverts en moyenne chaque jour, 1 000 recettes internationales, et une offre client et un périmètre de travail diversifié (buffet, service à l'assiette, évènements...)
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France, Europe, Asie ou Moyen Orient,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e Captain'Cook qui encadre et motive sa brigade de cuisinier·ère-s,
 - ✓ Un·e gestionnaire qui contrôle ses commandes et ses stocks au gramme près,
 - ✓ Un oeil de lynx qui veille à ce que ses buffets soient toujours bien garnis,
 - ✓ Un·e artiste du service à l'assiette qui n'oublie jamais que le sourire est à volonté,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille sur le matériel, à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med en France ou à l'étranger
- Etre titulaire d'un CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine ou d'un BTS Hôtellerie option B
- Une expérience en cuisine ainsi qu'en management d'équipe est exigée
- La pratique de l'anglais est appréciée

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Adjoint·e responsable technique

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD ou CDI, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France,
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- 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.
- Vous serez :
 - ✓ Le bras droit du·de la responsable technique, qui assure la maintenance des installations du matériel et des infrastructures du village,
 - ✓ Un·e professionnel·le polyvalent·e, qui entretient, répare les équipements et trouve des solutions pour améliorer leur fonctionnement,
 - ✓ Un·e manager organisé·e, qui assure le planning des équipes et des sous-traitants
 - ✓ Un·e responsable qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BTS, DUT Maintenance, BAC PRO, Génie Thermique (Niveau 3),
- **Une première expérience dans la fonction ainsi qu'en management d'équipe est exigée,**
- Etre un·e technicien·ne diplômé·e et expérimenté·e, ayant un sens de l'esthétisme et du détail,
- La pratique de l'anglais est souhaitée,
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Chef-fe pâtissier-ère

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France et à l'étranger.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume.
- Vous serez :
 - ✓ Un·e captain' Cook qui encadre et motive une brigade de 2 à 5 pâtissiers,
 - ✓ Un·e maître du fouet et de la spatule, qui maîtrise la tarte normande, le cheesecake comme la pièce montée,
 - ✓ Un·e artiste du service à l'assiette qui n'oublie pas que le sourire est à volonté,
 - ✓ Un œil de lynx qui veille à ce que les buffets soient toujours bien garnis,
 - ✓ Un·e gestionnaire qui contrôle ses commandes et ses stocks au gramme près,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille sur le matériel, à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO Pâtisserie, Mention Complémentaire dessert de restaurant.
- **Une expérience en pâtisserie** (traditionnelle, restauration, collectivité ou grande distribution) **ainsi qu'en management d'équipe est exigée.**
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med.
- La pratique de l'Anglais est appréciée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Sous-Chef-fe de cuisine

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, possibilité d'évolution en CDI, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France ou Europe, Afrique, Moyen-Orient.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume.
- Vous serez :
 - ✓ Un second couteau prêt à remplacer le la chef-fe pour que les mets soient toujours délicieux,
 - ✓ Un-e captain' Cook qui encadre et motive une brigade de 15 cuisiniers au minimum,
 - ✓ Un-e gestionnaire qui contrôle ses commandes et ses stocks au gramme près,
 - ✓ Un-e gardien-ne qui veille sur le matériel, à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO cuisine ou d'un BTS Hôtellerie/Restauration option B,
- **Une expérience en cuisine ainsi qu'en management d'équipe est exigée,**
- Etre motivé-e, disponible et prêt-e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique conversationnelle en Anglais est souhaitée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Animateur·rice Baby Club

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France ou en Europe, Afrique, Moyen-Orient.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer l'équipe Famille, c'est entrer dans un univers à part et voir s'épanouir nos plus jeunes clients.
- Vous serez :
 - ✓ Un sourire bienveillant, prêt à accueillir et prendre en charge des enfants de 4 à 23 mois,
 - ✓ Un·e bienfaiteur·rice, qui veille à la sécurité et au bien-être des tout petits (repos, alimentation, éveil),
 - ✓ Une présence essentielle, capable de rassurer les parents pour qu'ils profitent de leur séjour en toute tranquillité,
 - ✓ Un·e créatif·ive inspiré·e, qui imagine de nouvelles animations selon l'âge des enfants et de leurs envies.
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP Petite Enfance / Aide à domicile, Technicien·ne de l'Intervention Familiale et Sociale (TIFS), BEP option sanitaire et social,
- Une première expérience dans la fonction est exigée,
- Un niveau conversationnel en anglais est souhaité, d'autres langues seraient appréciées.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Praticien·ne esthéticien·ne spa

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Intégrer l'équipe Bien-être du Club Med, c'est travailler dans des SPA designs et fonctionnels avec :
 - ✓ Un partenariat avec des marques de renom (Carita, 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,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France, en Europe ou en Afrique,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e grand connaisseur·se de techniques de soins qui sait s'adapter aux besoins des client·e·s (les G.M, gentils membres)
 - ✓ Un·e bon·ne communicant·e qui assure la promotion et prend plaisir à conseiller les client·e·s sur des produits ou des soins complémentaires,
 - ✓ Un·e ambassadeur·rice de l'esprit Club Med qui travaille en collaboration avec les autres services du Village,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- Etre titulaire d'un CAP, BEP, Bac Pro ou BTS Esthétique/cosmétique,
- Une expérience dans la fonction est exigée,
- Anglais conversationnel exigé, pratique d'autres langues appréciée.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Réceptionniste (f/h)

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France ou à l'étranger.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer l'équipe Réception du Club Med, c'est adopter une relation client personnalisée et haut de gamme.
- Vous serez :
 - ✓ Une présence essentielle qui accueille et renseigne les clients à tout moment de la journée,
 - ✓ Un·e opérateur·rice polyvalent·e, capable de jongler entre enregistrement des arrivées, standard téléphonique et encaissement des factures,
 - ✓ Un·e ambassadeur·rice qui connaît sur le bout des doigts les moindres recoins du Village,
 - ✓ Un·e fin·e commercial·e qui développe les ventes internes et assure la facturation des séjours,
 - ✓ Un gardien qui veille sur les équipements, le matériel et les infrastructures.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un BTS Hôtellerie/Restauration ou BTS Responsable d'Hébergement,
- **Une première expérience dans une structure hôtelière est exigée,**
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique courante de l'anglais est exigée et d'une autre langue serait appréciée.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Infirmier·ère puériculteur·rice

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- 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 les plus jeunes clients avec :
 - ✓ 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,
 - ✓ De nombreuses possibilités d'évolution vers des postes d'encadrement,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France, Europe, Afrique ou au Moyen-Orient,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e spécialiste de santé, capable d'identifier et effectuer les premiers soins techniques envers les plus jeunes patient·e·s,
 - ✓ Plus qu'un·e soignant·e, un·e animateur·rice qui sait égayer les enfants autour de jeux, contes et chants adaptés à leur âge,
 - ✓ Un·e créatif·ve inspiré·e, qui fourmille d'idées pour distraire l'ensemble du Baby Club
 - ✓ Un·e super-héros·ïne, qui n'hésite pas à utiliser sa force de proposition pour améliorer constamment l'encadrement des enfants,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- **Etre titulaire du Diplôme d'Etat d'Infirmier·ère Puériculteur·rice (IFPDE),**
- Anglais conversationnel souhaité et autres langues étrangères appréciées,
- Avoir impérativement une expérience dans la fonction.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Chef-fe de rang

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Intégrer l'équipe Restaurant du Club Med, c'est proposer un accueil personnalisé dans un espace de plaisir pour les client·e·s avec :
 - ✓ 300 à 1 000 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'évènements,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e leader charismatique qui gère une équipe de 5 à 10 personnes,
 - ✓ Un·e chef-fe de rang polyvalent·e qui supervise et assure dressage, débarrassage et décoration de la salle,
 - ✓ Une seconde main indispensable, capable d'aider l'Assistant·e Responsable Restaurants,
 - ✓ Un·e conseiller·ère souriant·e et accueillant·e, qui s'adapte à chaque demande de nos G.M. (Gentils Membres),
 - ✓ Un·e bon·ne commercial·e qui développe les ventes additionnelles,
 - ✓ Un·e fin·e gestionnaire qui peut jongler entre commandes et stocks,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- Etre titulaire d'un CAP Restaurant, BEP, Bac Pro, BTH ou BTS Hôtellerie Restauration,
- Une expérience dans la restauration ainsi qu'en management d'équipe est exigée,
- Anglais conversationnel souhaité.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Plombier·ère

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- 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.
- Vous serez :
 - ✓ Un·e professionnel·le, capable d'anticiper, prévenir et réparer les incidents techniques,
 - ✓ Un·e contrôleur·euse qui vérifie, analyse et ajuste les paramètres techniques pour assurer le confort et la sécurité de nos villages,
 - ✓ Un·e intervenant·e efficace qui sait changer des pièces défectueuses ou remettre en état de marche les appareils,
 - ✓ Un·e observateur·rice attentif·ve, qui veille sur les équipements, le matériel et la sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO Installations Sanitaires et Thermiques,
- Le permis B serait apprécié,
- **Une première expérience dans la fonction est exigée** (hôtellerie, entreprises, chantiers, sites, SAV...)
- La pratique de l'anglais serait appréciée.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Electricien·ne

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- 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.
- Vous serez :
 - ✓ Un·e électricien·ne attentif·ve capable de repérer facilement une panne ou un dysfonctionnement,
 - ✓ Un·e technicien·ne polyvalent·e capable d'agir du diagnostic à la réparation,
 - ✓ Un·e technicien·ne soucieux·euse des consommations énergétiques et des optimisations,
 - ✓ Un·e professionnel·le rigoureux·euse qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO Electricité,
- **Une première expérience dans la fonction est exigée** (hôtellerie, entreprises, chantiers, sites, SAV...)
- Le permis B serait apprécié,
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique de l'anglais serait appréciée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Commis·e de cuisine

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France,
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer les cuisines du Club Med c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume.
- A ce titre, vous serez :
 - ✓ Un·e amoureux·se de bonne cuisine capable de préparer des plats chauds ou froids à tout moment de la journée,
 - ✓ Un œil de lynx qui vérifie que tout est bien en place dans l'assiette et que les buffets sont toujours garnis,
 - ✓ Un·e artiste du service à l'assiette qui n'oublie jamais que le sourire est à volonté,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille sur le matériel, à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Un minimum d'expérience dans la restauration est exigée,
- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO Cuisine (Parcours en alternance apprécié),
- La pratique de l'anglais serait appréciée,
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Technicien·ne de maintenance polyvalent·e

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France,
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- 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.
- Vous serez :
 - ✓ Une personne attentive capable de repérer facilement une panne ou un dysfonctionnement,
 - ✓ Un·e technicien·ne polyvalent·e qui peut agir du diagnostic à la réparation dans des domaines techniques variés (électricité, plomberie, chauffage, ventilation...)
 - ✓ Un·e professionnel·le responsable qui veille sur le matériel, l'application et le respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO Maintenance ou tout autre diplôme technique,
- **Une première expérience dans la fonction est exigée,**
- Etre un·e technicien·ne diplômé·e et expérimenté·e, capable d'apprendre et de s'adapter,
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique de l'anglais serait appréciée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Conseiller·ère en vin

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Intégrer l'équipe Restaurant du Club Med, c'est proposer un accueil personnalisé dans un espace de plaisir pour les client·e·s avec :
 - ✓ 300 à 1 000 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'évènements,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France ou en Europe,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e connaisseur·se de grands crus qui écoute et conseille les client·e·s (les G.M., Gentils Membres) avec soin,
 - ✓ Un roi / une reine du service à la carte ou au verre, qui n'oublie jamais que le sourire est à volonté,
 - ✓ Un·e pédagogue né·e, capable de transmettre son savoir aux équipes bar et restauration,
 - ✓ Un·e fin·e gestionnaire, qui veille aux stocks et aux commandes à la goutte près,
 - ✓ Un·e as des chiffres, qui analyse l'évolution des résultats pour les rendre toujours meilleurs
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- Etre diplômé d'école hôtelière avec spécialité sommellerie/œnologie ou commercial en vin et spiritueux,
- Une expérience en bar, en restauration ou en vente de vin est exigée ainsi qu'un niveau conversationnel en anglais.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Demi-e Chef-fe de partie

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Intégrer les cuisines du Club Med, c'est réaliser un service à l'assiette associant qualité, fraîcheur et volume, avec plus de 3 000 couverts en moyenne chaque jour, 1 000 recettes internationales, et un partenariat de plus de 15 ans avec l'Institut Paul Bocuse,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un-e amoureux-se de bonne cuisine capable de préparer des plats chauds ou froids à tout moment de la journée,
 - ✓ Un-e manager-se prêt-e à accompagner et encadrer une équipe de deux cuisinier-ère-s minimum,
 - ✓ Un oeil de lynx qui veille à ce que ses buffets soient toujours bien garnis et mis en valeur,
 - ✓ Un-e artiste du service à l'assiette qui n'oublie jamais que le sourire est à volonté,
 - ✓ Un-e gardien-ne qui veille sur le matériel, à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- Etre titulaire d'un CAP, BEP ou Bac Pro Cuisine ou d'un BTS Hôtellerie option B,
- Une expérience en cuisine ainsi qu'en management d'équipe est exigée,
- Pratique de l'anglais appréciée.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Educateur·rice de jeunes enfants

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- 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 les plus jeunes clients avec :
 - ✓ 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,
 - ✓ De nombreuses possibilités d'évolution vers des postes d'encadrement,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France, ou en Europe, Afrique ou au Moyen-Orient,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un sourire bienveillant, prêt à accueillir et prendre en charge des enfants de 4 à 23 mois et à leur offrir toute la douceur nécessaire,
 - ✓ Un·e bienfaiteur·rice, qui veille à la sécurité et au bien-être des tout petits (repos, alimentation, éveil),
 - ✓ Une présence essentielle, capable de rassurer les parents pour qu'ils profitent de leur séjour en toute tranquillité,
 - ✓ Un·e créatif·ve inspiré·e, qui imagine sans cesse de nouvelles animations selon l'âge des enfants et leurs envies,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- **Etre titulaire du Diplôme d'Etat d'Educateur·rice de jeunes enfants,**
- Anglais conversationnel souhaité et autres langues étrangères appréciées,
- Avoir impérativement une expérience dans la fonction.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Employé·e de lingerie / blanchisserie

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer l'équipe Hébergement du Club Med, c'est rejoindre une équipe internationale et soudée venant des 4 coins du monde.
- Vous serez :
 - ✓ Une personne efficace, qui assure le nettoyage, le repassage et la couture pour offrir un linge propre à tous nos clients,
 - ✓ Un·e gestionnaire, qui s'occupe des stocks et de leur réapprovisionnement,
 - ✓ Un·e collègue attentif·ive, qui veille à l'entretien du linge de l'ensemble du personnel du village,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille au bon fonctionnement et à l'hygiène des équipements, du matériel et des infrastructures du Village.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP métier du pressing, CAP métiers de la blanchisserie ou justifier d'une expérience sur un poste similaire,
- Une première expérience en hôtellerie ou collectivités (hôpitaux, maisons de retraite...) est souhaitée,
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique conversationnelle de l'anglais est souhaitée.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Employé·e de restaurant

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Le restaurant est un espace de plaisir pour nos clients. Intégrer l'équipe Restaurant du Club Med, c'est proposer un accueil personnalisé.
- Vous serez :
 - ✓ Une personne efficace, capable de mettre en place et débarrasser 300 à 1000 couverts,
 - ✓ Un·e conseiller·ère souriant·e et accueillant·e qui s'adapte à chaque demande de nos clients ,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un CAP, BEP, BAC PRO, BTH ou BTS Hôtellerie / Restauration,
- **Un minimum d'expérience dans la restauration est exigée,**
- La pratique de l'anglais est souhaitée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Réceptionniste de nuit (f/h)

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France ou à l'étranger.
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer l'équipe Réception du Club Med, c'est adopter une relation client personnalisée et haut de gamme.
- Vous serez :
 - ✓ Une présence essentielle qui accueille et renseigne les clients à tout moment de la nuit,
 - ✓ Un·e gestionnaire polyvalent·e, qui sait organiser ses tâches quotidiennes et collaborer avec les différents services,
 - ✓ Un·e ambassadeur·rice qui connaît sur le bout des doigts les moindres recoins du Village,
 - ✓ Un·e fin·e commercial·e qui développe les ventes internes et assure la facturation des séjours,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille sur les équipements, le matériel et les infrastructures.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre titulaire d'un BTS Hôtellerie/Restauration, tourisme ou CQP réceptionniste ou équivalent,
- **Une première expérience dans une structure hôtelière est exigée,**
- Etre motivé·e, disponible et prêt·e à partir vivre en village vacances Club Med,
- La pratique courante de l'anglais est exigée et d'une autre langue serait appréciée.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Gouvernant·e d'étage

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- CDD saisonnier de 3 à 8 mois, poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un·e responsable pointilleux·se, qui veille à l'entretien et la propreté du Village
 - ✓ Un·e manager hors pair qui gère une équipe de 15 à 30 personnes,
 - ✓ Un·e perfectionniste, capable de remonter les dysfonctionnements au service de maintenance,
 - ✓ Une personnalité attentive qui répond aux différentes exigences de nos clients (les G.M, Gentils Membres),
 - ✓ Un·e fin·ne gestionnaire qui suit l'état des stocks pour effectuer les approvisionnements et commandes nécessaires,
 - ✓ Un·e ambassadeur·risse, qui connaît parfaitement le Village et travaille avec l'ensemble des services,
 - ✓ Un·e gardien·e qui veille sur les équipements, le matériel et les infrastructures du Village.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre motivé·e et disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- Etre titulaire d'un BTS Hôtellerie/Restauration, d'un BTS Responsable d'Hébergement ou avoir une expérience significative à un poste similaire,
- Etre capable de converser en anglais,
- Avoir l'esprit d'équipe,
- Avoir impérativement une expérience dans une structure hôtelière ainsi qu'en management d'équipe.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Employé·e entretien des chambres

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- Poste en CDD saisonnier de 3 à 8 mois, nourri / logé moyennant une participation financière au centre d'un village vacances en France,
- Vous évoluez dans un environnement multiculturel à l'ambiance unique.
- Intégrer l'équipe Hébergement du Club Med, c'est rejoindre une équipe internationale et soudée venant des 4 coins du monde.
- Vous serez :
 - ✓ Une personne efficace qui assure le ménage, qui entretient les chambres du Village, (300 à 1500 clients par semaine),
 - ✓ Un·e perfectionniste qui change les draps, refait le lit et nettoie les moindres recoins des chambres avec attention,
 - ✓ Une personnalité attentive, qui réapprovisionne les chambres en savons, shampoings, fleurs et confiseries,
 - ✓ Un·e observateur·rice capable de détecter et signaler le moindre dysfonctionnement d'équipements ou les dégradations de mobilier.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- **Etre titulaire d'un CAP services hôteliers ou CAP maintenance, et hygiène des locaux,**
- Un minimum d'expérience en hôtellerie ou collectivités (hôpitaux, maisons de retraite...) est souhaitée,
- Un niveau conversationnel en anglais est souhaité

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Auxiliaire de puériculture F/H

Recrutement

Mardi 12 février à 9h30

Club Med 

Prévoir d'être disponible une demi-journée

Se munir impérativement d'un CV et d'une pièce d'identité en cours de validité

Description des postes

- 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 les plus jeunes clients avec :
 - ✓ 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,
 - ✓ De nombreuses possibilités d'évolution vers des postes d'encadrement,
- CDD saisonnier de 3 à 8 mois,
- Poste nourri, logé moyennant une participation financière, basé dans un Village Vacances en France, ou en Europe, Afrique ou au Moyen-Orient,
- Au Club Med vous serez :
 - ✓ Un sourire bienveillant, prêt à accueillir et prendre en charge des enfants de 4 à 23 mois et à leur offrir toute la douceur nécessaire,
 - ✓ Un·e bienfaiteur·rice, qui veille à la sécurité et au bien-être des tout petits (repos, alimentation, éveil),
 - ✓ Une présence essentielle, capable de rassurer les parents pour qu'ils profitent de leur séjour en toute tranquillité,
 - ✓ Un·e créatif·ve inspiré·e, qui imagine sans cesse de nouvelles animations selon l'âge des enfants et leurs envies,
 - ✓ Un·e gardien·ne qui veille à l'application et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Déroulé de la session

- Présentation par l'entreprise des contrats de travail et des postes proposés,
- Entretiens individuels.

Prérequis

- Etre disponible pour partir vivre en Village Vacances Club Med,
- **Etre titulaire du Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de puériculture**,
- Anglais conversationnel souhaité et autres langues étrangères appréciées,
- Avoir une expérience dans la fonction.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Cuisinier·ère

Recrutement

Jeudi 14 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



Description des missions

- Elaboration et présentation des préparations culinaires dans le respect des fiches techniques,
- Service des repas aux convives,
- Entretien du matériel de cuisine,
- Respect des normes d'hygiène et de qualité.

Conditions de travail

- Postes à pourvoir en CDD ou CDI en Ile de France – temps partiel ou temps complet

Pré-requis

- BEP/CAP/CQP cuisine complété d'une expérience significative en restauration traditionnelle ou collective
- Passion pour la cuisine
- Goût du travail en équipe
- Méthodique, organisé et rigoureux
- Sens du détail et de la qualité
- Esprit de service et sens du contact
- Connaissance des règles d'hygiène

Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et du métier de cuisinier·ère
- Entretien individuel de pré-recrutement.

**INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS**

**Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.**

**TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Employé-e de service restauration

Recrutement

Jeudi 14 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



Sodexo, leader mondial de la restauration et des services, est le spécialiste de la qualité de vie pour tous ceux qui vivent en collectivité : dans l'entreprise, à l'école, dans l'hôpital, dans les établissements qui accueillent des personnes âgées ou les personnes handicapées.

Description des missions

- Assurer la préparation froide,
- Assurer la mise en place du service et participer au service (Plats chaud, légumes...), vous avez le sens du service client et des qualités relationnelles
- Assurer la propreté du matériel et des locaux,
- Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène, vous maîtrisez les procédures HACCP et le matériel de cuisine,
- Contrôler le bon de livraisons des plats livrés sur l'office,
- Contrôler les températures suite à la livraison des plats.

Conditions de travail

- Postes à pourvoir en CDD en Ile de France – temps partiel ou temps complet

Pré-requis

- CAP ou équivalent en expérience professionnelle
- Sens du service client et qualités relationnelles
- Respecter les fiches techniques, les modes opératoires
- Respecter les consignes dans le cadre de la politique de sécurité au travail, qualité, hygiène, environnement
- Bonne capacité à gérer le stress

Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et du métier d'employé de service (H/F)
- Entretien individuel de pré-recrutement.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Commis·e de cuisine

Recrutement

Jeudi 14 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



Description des missions

- Participer à la préparation des denrées pour la production en respectant les consignes données par le chef de cuisine,
- Participer occasionnellement aux réceptions de marchandises,
- Accompagner l'équipe de production chaude,
- Participer au service des plats chauds et légumes pour les convives,
- Assurer la propreté du matériel et des locaux,
- Garantir la sécurité alimentaire.

Conditions de travail

- Postes à pourvoir en CDD en Ile de France – temps partiel ou temps complet

Pré-requis

- CAP ou équivalent en expérience professionnelle,
- Maîtriser des procédures HACCP et du matériel de cuisine,
- Sens du service client et qualités relationnelles,
- Respecter les fiches techniques, les modes opératoires,
- Respecter les consignes dans le cadre de la politique de sécurité au travail, qualité, hygiène, environnement,
- Bonne capacité à gérer le stress,
- Esprit d'équipe, sens du management.

Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et du métier d'employé de service (H/F)
- Entretien individuel de pré-recrutement.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Employé·e polyvalent·e de restauration

Recrutement

Vendredi 15 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



BATOBUS
PARIS

► Description du poste

Interlocuteur·rice privilégié·e d'une clientèle internationale, vous offrez un service de restauration rapide soigné, dans un environnement à la fois accueillant et efficace.

En toute autonomie vous serez chargé·e :

- ✓ D'accueillir, prendre les commandes et servir la clientèle,
 - ✓ De préparer les produits (snacking, crêpes, gaufre, glaces, boissons fraîches etc.) selon des fiches techniques et en appliquant les normes d'hygiène et de sécurité afférentes,
 - ✓ De procéder à la vente et l'encaissement selon les procédures définies,
 - ✓ De gérer l'espace de vente en termes de mise en place, réapprovisionnement et nettoyage/entretien (ranger, vider les poubelles régulièrement, aseptiser etc.)
- Uniforme obligatoire (fourni), **Travail le week-end, matin & soir** en fonction du planning de la semaine (horaires entre 8h et 00h). 2 jours de repos consécutifs en semaine, lieu de travail à Paris (7^{ème})
 - CDD saisonnier à temps complet de 5-6 mois (de mars/avril à fin Août inclus)
 - Rémunération : 1676.48 € brut + primes + repas
 - Formation au poste.

► Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et des postes à pourvoir
- Entretiens individuels

► Profil et Pré-requis

► Anglais courant (oral) impératif, la pratique d'une autre langue est souhaitable

- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
- Une expérience dans la distribution alimentaire ou en restauration rapide **avec tenue de caisse** serait un plus et/ou vous avez une bonne aisance relationnelle + fibre commerciale.
- **Disponibilité les matins, soirs et week-ends**
- Dynamisme, sens de la satisfaction client, esprit d'équipe

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur

Hôte-sse de croisières

Recrutement

Vendredi 15 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



BATOBUS
PARIS

► Description du poste

Vous aimez mettre en avant Paris et ses prestigieux monuments et quartiers, qui font de la capitale l'une des destinations les plus prisées du globe ?

Pour des activités de croisière Promenade, permettant aux touristes de découvrir la capitale, Vous êtes en charge du commentaire en cinq langues européennes des monuments de Paris et de la vente de souvenirs à bord des bateaux.

Véritable conseiller·ère touristique, vous répondez également aux questions des clients et les informez sur le tourisme de la ville et l'actualité culturelle parisienne.

- **Travail le week-end, matin & soir** en fonction du planning de la semaine (horaires entre 9h et 00h). 2 jours de repos consécutifs en semaine, lieu de travail à Paris (7^{ème}).
- Uniforme obligatoire (fourni)
- CDD saisonnier à temps complet de 5-6 mois (de mars/avril à fin Août inclus)
- Rémunération : 1676.48 € brut + primes + repas
- Formation au poste

► Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et des postes à pourvoir
- Entretiens individuels

► Profil et Pré-requis

- **Français, Anglais et Espagnol courant impératif (à l'oral)**
- Niveau bac +2 ou expérience dans l'accueil et/ou le tourisme
- **Disponibilité les matins, soirs et week-ends**
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
- Dynamisme, sens de la satisfaction client, esprit d'équipe
- Atout : détenir le PSC1 également. Avoir des connaissances de l'histoire de Paris et de ses monuments est un sérieux plus.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur PARIS.FR

*Prix d'un appel local à partir d'un poste
fixe sauf tarif propre à votre opérateur

BILLETISTE (F/H)

Recrutement

Vendredi 15 février à 9h30

Prévoir d'être disponible une demi-journée
Se munir impérativement d'un CV



BATOBUS
PARIS

► Description des postes

Vous intégrez une équipe dynamique et professionnelle au sein de laquelle vous serez en charge de l'accueil d'une clientèle internationale, particuliers et groupes pour les orienter et les conseiller. Après les avoir renseignés sur le service de navettes fluviales, vous assurerez la vente des "pass", ainsi que leur encaissement.

Vous assurerez la tenue des 9 billetteries, situées dans les stations à proximité des principaux quartiers et monuments de Paris.

- CDD saisonnier à temps complet de 5-6 mois (de mars/avril à fin Août inclus),
- **Travail le week-end, matin & soir** en fonction du planning de la semaine. 2 jours de repos consécutifs en semaine, lieu de travail à Paris.
- Rémunération : SMIC+ primes + repas
- Formation au poste.

► Déroulé de la session

- Présentation de l'entreprise et des postes à pourvoir
- Entretiens individuels

► Profil et Pré-requis

- **Anglais courant (oral), la pratique d'une autre langue est souhaitable**
- **Disponibilité les matins, soirs et week-ends**
- Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
- **Une expérience en vente avec tenue de caisse** serait un plus et/ou vous avez une bonne aisance relationnelle + la fibre commerciale.

INFORMATIONS
ET INSCRIPTIONS

Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : sessions de recrutement
Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV
Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session
sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**

*Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe sauf tarif propre à votre opérateur