

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Barman

Il délivre un accueil de qualité des GM au bar. Il assure la préparation et le service des boissons, est en charge de la mise en place et du nettoyage de l'espace bar. Il conseille et vend les produits premium.

MISSIONS GENERIQUES

- Assurer le service
 - Participer à la réception des produits, du consommable, du linge et PMH
 - Effectuer la mise en place du bar, du comptoir et de la décoration
 - Approvisionner les points de distribution et les postes de travail pendant les services
 - Participer à l'animation des bars
 - Accueillir et conseiller le GM sur le choix des boissons
 - Prendre les commandes des GM ou des barman en salle
 - Préparer et servir les consommations suivant les fiches techniques établies en respectant les normes et standards
 - Proposer les produits à la vente aux GMs et proposer des actions visant à développer le chiffre d'affaires
 - Percevoir le paiement des boissons vendues et enregistrer les ventes
 - Veiller au respect des procédures (Gratuités GO, Club Med Talent, Alcool aux Mineurs...)
 - Contribuer à l'ambiance du bar et participer aux événements organisés par l'équipe
 - Faire remonter tous les dysfonctionnements
- Effectuer le nettoyage
 - Respecter le planning et appliquer le process de nettoyage
 - Effectuer la plonge
 - Nettoyer les mobiliers de la salle, le comptoir et l'office, avant, pendant et après les services
 - Entretien et nettoyer son poste de travail et les équipements utilisés et les postes libre-service boissons ainsi que les locaux de stockage
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
 - Respecter la méthode H.A.C.C.P. et les règles d'hygiène et de sécurité du bar
 - Respecter les règles d'hygiène corporelles et vestimentaires
 - Vérifier la non-consommation d'alcool par les mineurs non accompagnés

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Assurer la qualité de l'accueil par nationalité & Assurer la qualité de service
- **Business** : Respecter le matériel et le patrimoine du village & Participer activement à la réalisation du chiffre d'affaires sur les boissons à la carte
- **People** : Posséder une attitude positive et conviviale permettant de garantir la cohésion d'équipe & Partager son savoir et ses compétences avec ses collègues

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : aucun
- **Expérience** : 2 ans

REMUNERATION

220.000 FCFA - 250.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : animateur sports terrestres

Enseigner / initier/ encadrer la pratique des sports Terrestres à des pratiquants de tous niveaux de toutes nationalités adultes et enfants.

MISSIONS GENERIQUES

Il réalise l'ensemble de ses missions dans le respect des procédures internes :

- Enseignement
 - Accueillir des pratiquants de tous niveaux de toutes nationalités adultes et enfants.
 - Enseigner la théorie et la pratique des sports terrestres en favorisant la pratique
 - Evaluer la compétence et élaborer une progression pédagogique adaptée aux besoins et aux niveaux des élèves
 - Animer l'activité en organisant des séances spécifiques ou en groupes (ludiques et/ou pédagogiques...) tout en proposant des formes de pratiques originales et motivantes pour les GM
 - Organiser et encadrer différents tournois sportifs
 - Organiser et animer des événements liés à l'activité.
 - Maîtriser et garantir l'application des méthodes d'enseignement Club Med.
- Hygiène & sécurité
 - Appliquer les normes et standards du Club, les consignes de sécurité et d'hygiène.
 - Alerter son manager et proposer des actions correctives s'il y a lieu.
 - Maintenir le matériel en parfait état afin d'offrir une pratique de qualité en toute sécurité

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Satisfaction client
- **Business** : Entretien du patrimoine
- **People** : Partage de connaissances/compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : aucun
- **Expérience** : 1 ans

REMUNERATION

220.000 FCFA - 250.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Employé lingerie

Il est chargé de l'entretien du linge des différents services du village selon le programme fixé par le Superviseur lingerie dans le respect des Normes et Standards et des Règles d'hygiène et de sécurité

MISSIONS GENERIQUES

Il réalise l'ensemble de ses missions dans le respect des procédures internes et du cadre légal :

- Entretien du linge
 - Effectuer le ramassage du linge sale, le trier, le compter
 - Laver, sécher, repasser, plier et ranger le linge
 - Préparer chaque jour le linge pour le lendemain et le distribuer
 - Marquer le linge, le repriser, faire des retouches et des petits travaux de couture
 - Alerter son manager en cas d'anomalie
 - Participer aux inventaires mensuels
- Qualité hygiène & sécurité
 - Appliquer les standards
 - Respecter les normes d'hygiène et sécurité, être particulièrement vigilant à la sécurité des lieux et à l'utilisation des machines
 - Nettoyer les filtres des séchoirs
 - Vérifier le bon fonctionnement des installations techniques et signaler toute anomalie
 - Remettre les objets trouvés à son manager.

INDICATEURS DE SUCCES

- Client : Bon relationnel avec les clients internes ou externes dans le cadre de son travail
- Business : La consommation cohérente des produits, le bon usage et entretien du matériel
- People : Partage ses connaissances et son savoir-faire avec ses collègues

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : aucun
- **Expérience** : 1 ans

REMUNERATION

130.000 FCFA - 150.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Employé entretien des chambres

Il est chargé du nettoyage, de la remise en ordre et du maintien des chambres GM ou GO/GE dans le respect des Normes et Standards et des règles d'hygiène et de sécurité. Il traite les réclamations et les demandes particulières et rapporte les anomalies constatées.

MISSIONS GENERIQUES

Il réalise l'ensemble de ses missions dans le respect des procédures internes et du cadre légal :

- Conformité de la prestation
 - Nettoyer les chambres en départ et statuer par téléphone les chambres prêtes
 - Nettoyer les chambres en recouche et/ou pour le service de couverture en respectant les procédures Green Globe de changement de draps et serviettes
 - Nettoyer les chambres après une intervention technique, les chambres de courtoisie, les chambres libres depuis plusieurs jours
 - Assurer le remplacement du linge, du matériel sali ou taché (alèse, couverture, rideaux, autocollants, documents, poubelle...) et des produits d'accueil
 - Nettoyer les couloirs et les réserves
 - Disposer dans les chambres les prestations spécifiques (VIP, programme Club, cadeaux séminaires...) sur les indications de sa hiérarchie.
- Réclamations et demandes particulières :
 - Traiter les réclamations et demandes particulières transmises par sa hiérarchie et par la réception
 - Informer sa hiérarchie de toutes les anomalies et problèmes constatés durant les actions de nettoyage
 - Rapporter les objets trouvés dans les chambres au bureau du Gouvernant General.
- Qualité / hygiène et sécurité
 - Appliquer les standards et les mesures correctives le cas échéant
 - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, être particulièrement vigilant à la sécurité des lieux
 - Utiliser les produits appropriés en fonction des tâches à effectuer

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Bon relationnel avec les clients dans le cadre de son travail
- **Business** : La consommation cohérente des produits, le bon usage et entretien du matériel
- **People** : Partage ses connaissances et son savoir-faire avec ses collègues

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : aucun
- **Expérience** : 1 ans

REMUNERATION

130.000 FCFA - 150.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Commis de cuisine

Il participe à la production des préparations définies par sa hiérarchie et selon les plans menus. Il se conforme en permanence à la méthode H.A.C.C.P. et aux règles d'hygiène et sécurité.

MISSIONS GENERIQUES

- Prestation relation GM
 - Produire les préparations demandées dans les quantités requises et en conformité avec les fiches techniques
 - Exécuter les travaux préparatoires de mise en place (pluches, tailles, découpes...). Entretien, nettoyage et ranger son poste de travail et les équipements utilisés
 - Assister le chef de partie à l'installation, l'approvisionnement et la bonne tenue des buffets dans les normes et standards
 - Participer aux prestations de « cuisine spectacle » lors des services
 - Débarrasser et nettoyer les buffets
 - Participer à la manutention des marchandises
 - Utiliser de façon optimum les équipements et le matériel mis à disposition
- Qualité / hygiène et sécurité
 - Utiliser et respecter les normes et standards lors de la production
 - Utiliser et respecter la méthode H.A.C.C.P. et les règles d'hygiène et sécurité
 - Réaliser les tâches d'entretien général définies par le plan de nettoyage
 - Respecter les règles d'hygiène corporelles et vestimentaires

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Satisfaction des clients (interne/externe) au buffet
- **Business** : Respect des fiches techniques, entretien du matériel & du patrimoine du village
- **People** : Partage de connaissances/compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : CAP
- **Expérience** : 1 ans minimum

REMUNERATION

140.000FCFA - 160.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Chef de partie

Il est responsable de la qualité de la prestation délivrée sur sa partie, définie par le chef de cuisine. Il coordonne la production et la distribution de cette partie dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Il encadre et motive son équipe dans cet objectif.

MISSIONS GENERIQUES

- Prestation relation GM
 - Organiser la production de sa partie dans le cadre des plans menus définis, assurer la distribution aux buffets de « cuisine spectacle » déterminée par le chef de cuisine et être force de proposition sur le visuel des assiettes assistées
 - Assurer la mise en place des buffets dans les conditions requises d'horaires, de mise en avant, de goût et de température
 - Assurer l'approvisionnement et la bonne tenue des buffets
 - Personnaliser la prestation (ex : cuissons) et la relation client
 - Gérer le débarrassage et le nettoyage des buffets et de la cuisine
 - Appliquer et contrôler les standards et normes Club Med en fonction des prestations de son activité
 - Etre responsable de mise en place du restaurant du personnel ainsi que la mise en place des HappyThizer et des retours ski ou randonnée
 - Déterminer, réceptionner et contrôler les sorties économat de sa partie
 - Assurer la gestion des stocks de sa partie
- Hygiène et sécurité
 - Appliquer et contrôler la méthode HACCP et les règles d'hygiène et sécurité et la faire appliquer dans son activité
 - Apporter un avis sur la qualité des marchandises livrées dans sa partie
 - Utiliser de façon optimale la cellule de refroidissement
 - Respecter et contrôler l'application des règles d'hygiènes corporelles et vestimentaires de son équipe
 - Veiller à l'entretien et à la préservation des locaux et des équipements
- Management
 - Accompagner et motiver, par sa présence et son implication, son équipe au travers des activités journalières
 - Manager par la proximité : montrer, former et faire appliquer
 - Contrôler le respect des plannings établis
 - Répartir et attribuer à son équipe les tâches dans un souci d'équité
 - Etre exemplaire par sa visibilité auprès des équipes et clients

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Qualité des retours / feedback client par rapport à la prestation délivrée
- **Business** : Connaissance des stocks circulants afin d'optimiser les bons de sorties
- **People** : Montée en compétence de ses équipes

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : DTS ou Licence
- **Expérience** : 1 an

REMUNERATION

250.000 FCFA - 300.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Coordonateur accueil et services (Réception)

Il est responsable de la qualité de la prestation délivrée sur sa partie, définie par le chef de cuisine. Il coordonne la production et la distribution de cette partie dans le respect des règles d'hygiène et sécurité. Il encadre et motive son équipe dans cet objectif.

MISSIONS GENERIQUES

- Considération client
 - Assister professionnellement les clients à l'arrivée et au départ (check-in / check-out) et durant leur séjour (changement de chambre, transport...)
 - Assurer un accueil et un accompagnement individuel de tous les clients, adapté à leur statut de fidélité ainsi qu'à leur nationalité, et s'assurer du bon déroulé de l'ensemble de leur séjour
 - Connaître parfaitement et partager aux clients l'ensemble des informations (village et alentours), des standards, du produit et des services proposés dans son village et au sein du Club Med
 - Optimiser la diffusion des informations de manière pro-active, et traduire si nécessaire les documents et événements dans sa langue natale
 - Traiter les demandes courantes pour fluidifier le parcours client, tout en assurant une communication et du suivi
 - Connaître et appliquer la politique de paiement et de facturation interne, et être responsable de toutes les opérations financières effectuées dans son espace de travail
 - S'impliquer dans la réalisation du chiffre d'affaire des ventes additionnelles
 - Faire des suggestions à son manager pour améliorer les opérations quotidiennes et l'expérience client
 - Assister les débutants dans la formation et l'exécution des tâches quotidiennes
 - Remplacer le Night Audit ou réceptionniste de nuit selon les besoins établis par son manager
- Qualité / hygiène et sécurité
 - Connaître et appliquer les normes d'Hygiène & Sécurité ainsi que toutes les procédures d'urgence et d'évacuation et en informer les clients
 - Respecter le cadre légal et les procédures internes au Club Med
 - Respecter les règles de gestion des déchets du Village (tri, collecte...)
 - Limiter les consommations d'électricité et d'eau

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Satisfaction client & personnalisation de la relation & Capacité à répondre efficacement aux demandes spécifiques
- **Business** : Gestion de la caisse & Développement des ventes locales
- **People** : Partage de connaissances / compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : Licence Professionnelle
- **Expérience** : 1 an minimum

REMUNERATION

220.000 FCFA - 240.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Accompagnateur découvertes

Il assure la promotion et la vente des excursions proposées par son service. Il peut accompagner un groupe de GM en excursions.

MISSIONS GENERIQUES

- Promotion
 - Il connaît les produits de l'offre Découverte en village
 - Il connaît les points forts de tous les produits
 - Il valorise tous les produits de l'offre
 - Il promeut les produits de son service même en dehors du lieu de vente
 - Il participe à la présentation attrayante du point de vente
- Vente
 - Il réserve un accueil de qualité au GM
 - Il connaît les prestations pour l'ensemble de son activité
 - Il assure le conseil et la vente
 - Il développe et il fidélise la clientèle
 - Il collabore à la mise en œuvre d'actions commerciales et/ ou marketing contribuant au développement de l'activité
 - Il s'assure de la satisfaction du GM en lui proposant des excursions en phase avec ses demandes
 - Il maîtrise l'outil informatique et des ventes présentes à l'Espace Découverte
- Accompagnement
 - Il réserve un accueil de qualité au GM
 - Il connaît les prestations prévues et le timing de ses excursions
 - Il assure des commentaires et des explications de qualité pendant toute l'excursion
 - Il s'assure de la sécurité du groupe
- Hygiène et sécurité
 - Respecter les règles de gestion des déchets du Village (tri, collecte...)
 - Limiter les consommations d'électricité et d'eau

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Qualité de l'accueil par nationalité, satisfaction client
- **Business** : Développement des ventes
- **People** : Partage de connaissances / compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : Licence Professionnelle
- **Expérience** : 1 an

REMUNERATION

220.000 FCFA - 240.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Vendeur / Vendeuse boutique

Il participe au développement des recettes du service boutique. Il assure le conseil, la vente et la bonne tenue de la boutique.

Intégrer l'équipe Boutique du Club Med, c'est découvrir une atmosphère de vente différente permettant de tisser des liens avec 300 à 1000 clients par semaine.

MISSIONS GENERIQUES

- Organisation de la boutique
 - Assurer le bon déroulement de l'approvisionnement de la Boutique
 - Pointer les livraisons marchandise à l'aide des bons de livraisons
 - Etiqueter les produits
 - Organiser la réserve et en assurer le rangement
 - Assurer le réassort en boutique
 - Connaître les articles présents en boutique
 - Mettre en place les articles en boutique et vitrines suivant les règles communiquées par son Responsable
- Vente
 - Réserver un accueil de qualité aux GM
 - Assurer le conseil
 - Promouvoir la vente des articles de la boutique
 - Fidéliser la clientèle • Maitriser l'outil informatique « front » présent dans la boutique
 - Participer à l'organisation des évènements afin d'optimiser les ventes
- Hygiène et sécurité
 - Respecter les règles de gestion des produits dangereux du service (stockage, équipement de protection...)
 - Respecter les règles de gestion des déchets du Village (tri, collecte...)
 - Limiter les consommations d'électricité et d'eau

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Capacité à personnaliser la vente (vente conseil) & l'accueil selon le profil GM (typologie et nationalité)
- **Business** : Respect des articles et matériel de la boutique & Participe activement à la réalisation du chiffre d'affaires
- **People** : Partage de connaissances / compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : pas obligatoire
- **Expérience** : 1 an

REMUNERATION

220.000 FCFA - 240.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.

Avlékété, future station balnéaire de haut standing de la destination Bénin entre lagune et mer.

Avlékété accueille en son sein le village vacances type Club Med.

Vous souhaitez :

- Vivre une expérience de vie unique dans un environnement multiculturel
- Evoluer dans un cadre exceptionnel.
- Collaborer avec un employeur mondial de référence dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ainsi enrichir son expérience professionnelle
- Intégrer une entreprise régulièrement citée parmi les sociétés dans lesquelles il fait bon travailler.
- Vous projeter vers un bel avenir au sein de l'entreprise grâce à la promotion interne et de nombreuses formations.

Rejoignez le Club Med dès l'année 2022.

(Les candidats bénéficieront d'un renforcement de capacités au Sénégal en prélude au lancement du village de vacances d'Avlékété).

Poste : Serveur / Serveuse

Il accueille les GM et réalise la mise en place des tables et des buffets dans le respect des normes HACCP & des standards. Il effectue le nettoyage avant et après le service. Il incarne aux yeux des GM un service professionnel, personnalisé et convivial.

MISSIONS GENERIQUES

Il réalise l'ensemble de ses missions dans le respect des procédures internes et du cadre légal :

- Réaliser les mises en place
 - Respecter le planning horaire & appliquer le planning de tâches
 - Participer à la réception du linge, des produits consommables et PMH au restaurant
 - Effectuer la mise en place des tables, des consoles et dessertes
 - Effectuer la mise en place des buffets et des points de distribution de matériel
 - Approvisionner les machines de distribution de boissons et les mettre en service
- Assurer les différents services
 - Assurer les services conformément aux standards
 - Accueillir et orienter les clients le temps du service
 - Débarrasser et redresser les tables
 - Approvisionner les points de distribution du matériel et des pôles boissons pendant les services
 - Promouvoir et servir le vin à la carte
 - Entretenir, ranger et nettoyer la console ou la desserte en permanence
 - Nettoyer les tables, les chaises pendant et après les services
 - Nettoyer les buffets après les services
 - Nettoyer le restaurant, les locaux et le matériel après chaque service
 - Prendre soin du matériel et du PMH, éviter la casse
 - S'assurer de la satisfaction du client
 - Personnaliser la relation avec le client et traiter leurs demandes ; aider/orienter les clients en difficultés
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
 - Utiliser et respecter la méthode HACCP et les règles d'hygiène et de sécurité
 - Respecter les règles d'hygiène corporelles et vestimentaires
 - Vérifier la non-consommation d'alcool par les mineurs non accompagnés

INDICATEURS DE SUCCES

- **Client** : Qualité de l'accueil et du service
- **Business** : Respect du matériel, du patrimoine du village et implication dans la vente à la carte.
- **People** : Partage de connaissances / compétences

CONDITIONS A REMPLIR

- Être mobile (prise de poste au Club Med Cap Skirring au Sénégal)
- Respecter les valeurs de l'entreprise
- Être disponible et enthousiaste
- Être ouvert à d'autres cultures
- S'exprimer couramment en français
- Avoir le sens du contact
- La pratique de l'anglais ou d'une autre langue est un plus.
- **Diplôme** : CAP
- **Expérience** : 1 an minimum

REMUNERATION

110.000 FCFA - 115.000 FCFA BRUT

Pour postuler.

Les candidats motivés devront se munir de:

- Un Curriculum Vitae précisant les expériences liées au métier
- Une lettre de motivation
- Une copie de la pièce d'identité (en cours de validité)
- Un casier judiciaire de moins de 3 mois
- Une preuve de Vaccination complète Covid-19
- Les copies des attestations des employeurs précédents (optionnel)

Et envoyer l'ensemble des pièces du dossier de soumission à l'adresse électronique: Birane.Tamba@clubmed.com

NB: Les candidats devront disposer d'un *passport* et d'une *adresse électronique* (email) valide.