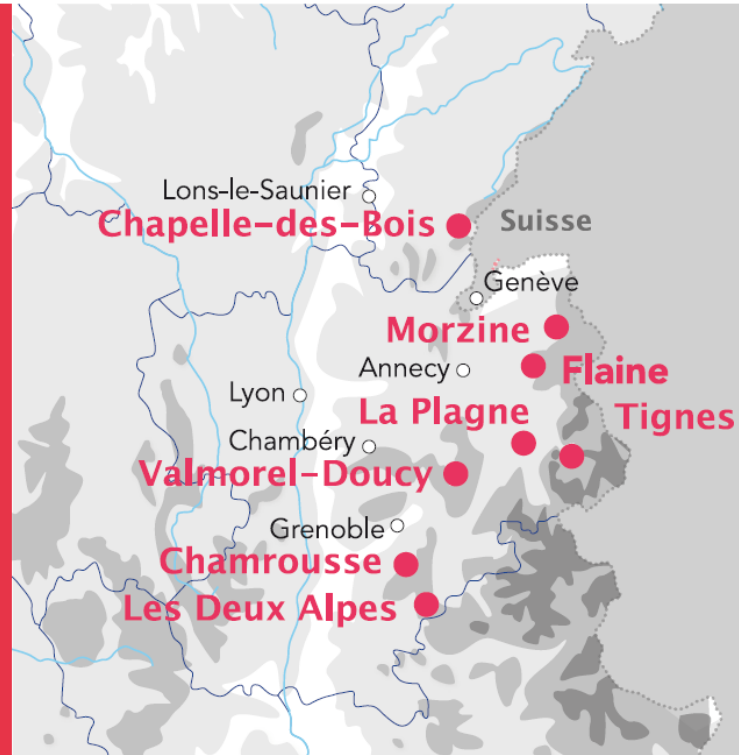


Vue d'ensemble

NOS DESTINATIONS HIVER 2017



NOS DESTINATIONS ETE 2017



- 12 villages clubs en France, situés en bord de mer, à la montagne et à la campagne, de capacités d'accueil diverses
- 4000 lits
- CA de 16 millions d'euros
- 200 salariés ETP

Notre prestation, le Village Club Tout Compris



- Un hébergement hôtelier 3* (lits faits à l'arrivée, linge de toilette fourni, ménage de mi-séjour, TV écran plat)
- Une restauration de qualité, avec restauration en buffets, menus adaptés aux enfants, restaurant typique avec spécialités savoyardes l'hiver, dîner de gala une fois dans la semaine...



➤ Des clubs enfants à partir de 3 mois

- Notre savoir faire historique – un club enfants par tranche d'âge : 3 mois à 2 ans, 3 à 6 ans, 7 à 11 ans, 12 à 14 ans, 15 à 17 ans
- De fortes exigences pour les qualifications de l'encadrement (Educateurs jeunes enfants, CAP petite enfance, animateurs BAFA,...)
- Clubs enfants ouverts en journée et en soirée (de 18h30 à 21h)



- Des animations pour tous : découverte de la région, activités sportives, animations en journée et en soirée
- Des Spas en accès gratuit et illimité, et des activités bien-être (relaxation, stretching, yoga, massages...)



Des valeurs fortes

- Le départ en vacances du plus grand nombre
- La mixité sociale sur les établissements
- Le développement des Hommes
- Le développement local dans les régions d'implantation
- La création d'emploi
- Le développement durable, avec la première rénovation touristique BBC dans les Alpes pour notre village de La Plagne



Les métiers : L'hôtellerie

LA RECEPTION :

- Sourire, accueillir, informer : le 1er élément de satisfaction clients
- Le poste : gestion des arrivées/départs, transmission du livret d'accueil, état des lieux, inventaires, facturation des prestations supplémentaires, fiches de satisfaction, affectation des logements...



Les métiers : L'hôtellerie

LE MENAGE :

- Travailler en équipe, avec rigueur et organisation
- Le poste : préparer avec soin les logements clients et garder propres les espaces de vie communs



Les métiers : la restauration

LA CUISINE :

- Mettre en scène, surprendre, régaler
- Le poste : proposer à nos clients une restauration haute en couleur, festive et variée, sans oublier des repas à thème, des spécialités régionales, des menus pour les enfants...



Les métiers : la restauration

LE SERVICE EN SALLE :

- Etre attentif aux clients, veiller à la valorisation du restaurant et à rendre le temps du repas comme un vrai instant de plaisir
- Le poste : dressage des tables, service au buffet ou à l'assiette, débarrassage



Les métiers : la restauration

LE BAR :

- Proposer des soirées conviviales autour du bar et à travers des soirées festives et thématiques
- Le poste : accueil du public, service des boissons, installation de décors et création d'ambiance, tenue de la caisse, gestion des stocks, gestion du matériel (sono, jeux...)...



Les métiers : L'animation

L'ANIMATION ADULTES :

- Faire découvrir, proposer, amuser
- Le poste : animation du village en journée et en soirée auprès des clientèles adultes autour d'activités sportives, de découvertes ou des spectacles



Les métiers : L'animation

L'ANIMATION ENFANTS/JEUNES :

- Imagination, dynamisme et excellent relationnel
- Le poste : élaboration et mise en place d'activités à destination des enfants, de 3 mois à 17 ans (activités de plein air, jeux collectifs, temps calme...)



La vie en village de vacances

Une vie en collectivité :

- Une capacité à vivre ensemble, pour éviter et savoir gérer les conflits,
- L'importance d'une rigueur professionnelle.

L'esprit d'un Village Vacances :

- Dynamisme, amabilité, sourire,
- Disponibilité et travail d'équipe.

Un environnement parfois isolé (villages de montagne dans les Alpes, Jura...)

Les contrats aidés chez Cap'vacances

- Sur quels postes Cap'vacances recrute ?
 - Ménage / Service / Plonge
 - Des métiers polyvalents
 - Autres métiers : à étudier en fonction des profils

<http://www.capvacances.fr/recrutement/metiers.html>

- Pourquoi postuler chez Cap'vacances :
 - L'apprentissage d'un métier,
 - Un accès privilégié à la formation,
 - Un suivi personnalisé avec un tuteur au siège,
 - La possibilité d'évoluer (certification, métiers, environnement...).

2/3 des Emplois d'avenir sont en formation débouchant sur une certification

Un plongeur en contrat aidé devenu commis de cuisine en formation de cuisine de 64 jours

Une serveuse intégrée en contrat aidé devenue responsable de salle en contrat classique

Une personne en contrat aidé qui a souhaité découvrir plusieurs métiers : plonge, service et maintenance



DES QUESTIONS ?

