



LE MÉTIER DE CHEF DE RANG CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

2 ans d'expérience sur un poste similaire

SENS DU CONTACT

LES COMPÉTENCES

Il ou elle prend en charge les clients de la prise de commande à l'encaissement et gère intégralement un rang : il ou elle accueille et oriente la clientèle, s'assure du bon déroulement du service et connaît comme personne l'offre culinaire de son établissement.

ORGANISATION
COURTOISIE
MAITRISE DE L'ANGLAIS
ENVIE D'ÉVOLUTION

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Vous mettez votre sens de la communication et vos solides connaissances en restauration au profit du groupe. La carrière professionnelle d'un Chef de Rang peut évoluer en interne.

Chez Restoleil, nous proposons des postes saisonniers au sein d'établissements de qualité, nourris et logés. Vous pouvez vivre une expérience enrichissante humainement parlant !

ÉVOLUER
CHEZ RESTOLEIL

ASSISTANT
MANAGER

RESTOLEIL C'EST :

Près d'une soixantaine de restaurants, bars, supérettes aux enseignes variées répartis sur toute la France. Véritable spécialiste de la restauration saisonnière dans le secteur du tourisme.

Le Groupe RESTOLEIL offre à ses collaborateurs une diversité incontestable tant par les lieux que par les concepts de restauration différents, où chacun trouvera son affinité en fonction de ses compétences et/ou de ses goûts. Qu'il s'agisse du personnel saisonnier ou permanent, les opportunités liées à la croissance du Groupe permettent d'assurer à tous les salariés une activité à l'année et une évolution de carrière au sein du groupe.