



LE MÉTIER DE MANAGER CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

2 ans d'expérience sur un poste similaire
SAVOIR MANAGER

LES COMPÉTENCES

Le manager est le moteur de son établissement. Il ou elle sait encadrer, fédérer, motiver et former son équipe. Il/elle coordonne les activités opérationnelles du quotidien en prenant part au service avec comme mot d'ordre l'exemplarité. Il ou elle exécute les tâches administratives et est responsable de la performance globale de son établissement. avec le soutien de son ou sa directeur(trice) régional.

**CAPACITÉ D'ÉCOUTE
FORT ESPRIT D'ÉQUIPE
RIGUEUR
RéACTIVITÉ**

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Votre dynamisme, votre sens de la communication et du terrain contribue au leadership de votre équipe en vous identifiant à votre établissement. Possibilité d'évoluer vers un poste visant à superviser plusieurs points de vente.

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**

DIRECTEUR

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.