



LE MÉTIER DE CHEF DE CUISINE CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

2 ans d'expérience sur un poste similaire

SAVOIR MANAGER

Chef d'entreprise dans l'entreprise

LES COMPÉTENCES

De la restauration rapide à la création de plats raffinés, le chef de cuisine possède de solides connaissances. Au sein de l'un des 60 restaurants de Restoleil, il/elle manage des hommes tout en valorisant leurs qualités et en gérant leurs défauts. Grâce à son expérience et son savoir-faire, il/elle est curieux et est capable de proposer des idées et suggestions variées.

EXIGEANT
DÉTERMINÉ
METHODIQUE
EXPÉRIMENTÉ

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Rigoureux, dynamique, il/elle peut encadrer une équipe pouvant être nombreuse. Grâce à son savoir-faire et à sa créativité, il/elle relève le défi de satisfaire chaque jour une clientèle venue du monde entier ! Le chef de cuisine peut, après plusieurs saisons, se voir confier les rênes de plusieurs établissements.

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

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.