



LE MÉTIER DE PIZZAIOLO CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

EXPÉRIENCE SUR UN POSTE SIMILAIRE
Idéalement sur différents volumes

ÊTRE IMPLIQUÉ

LES COMPÉTENCES

Au sein d'un environnement touristique, il/elle est organisé(e) et sait faire preuve de rapidité sur son poste. La polyvalence en cuisine sur des postes froids, notamment en basse saison, est un réel atout du pizzaiolo. Il/elle doit avoir une tenue irréprochable qui caractérise son savoir être .

TRES BON RELATIONNEL
COMPÉTENCES TECHNIQUES
CRÉATIVITÉ CULINAIRE
ENVIE D'ÉVOLUTION

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Le Pizzaiolo, grâce à son implication et après plusieurs saisons réussies, peut exercer un second métier et assouvir ses envies d'évolution. Après une formation interne adapté, Il/elle peut devenir cuisinier.

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

● SECOND
DE CUISINE

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.