



LE MÉTIER DE SECOND DE CUISINE CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

EXPÉRIENCE SUR UN POSTE SIMILAIRE
Idéalement dans différents styles de restauration

ÊTRE À L'ÉCOUTE

LES COMPÉTENCES

Formateur et fédérateur, il sait s'adapter à l'environnement et fait preuve de polyvalence. Le second de cuisine sait manager des hommes grâce à son savoir faire, sa crédibilité et les initiatives qu'il aime prendre. Une connaissance de l'hygiène est obligatoire.

MINUTIEUX ET IMPLIQUÉ
SENS DE L'ORGANISATION
CRÉATIVITÉ CULINAIRE
FORT ESPRIT D'ÉQUIPE

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Il/elle a pour objectif de créer des plats de qualité qui contribueront au bien-être de nos visiteurs et illustreront la qualité de service Restoleil.

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

● CHEF
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.