



GROUPE RESTOLEIL





Groupe RESTOLEIL

Le Groupe RESTOLEIL est une société de restauration commerciale et hôtelière dans le secteur du tourisme, (mer, montagne).

Il fédère et gère un grand nombre d'établissements différents.

Propriétaire ou partenaire restauration pour des grands groupes immobiliers, acteurs dans le tourisme international.



making our people smile,
our mindset

Les Chiffres



44

ÉTABLISSEMENTS,
Restaurants, Bars,
Superettes,...



69^{ème}

CLASSEMENT
DES GROUPES
DE RESTAURATION
EN FRANCE*



400

COLLABORATEURS
en haute saison

2

HÔTELS LIFESTYLE

1 000 000

DE REPAS SERVIS
PAR AN

La Structure

Restoleil gère aujourd'hui une quarantaine d'enseignes depuis son siège social basé à Saint-Jorioz, Lac d'Annecy, Haute Savoie.

Restoleil normalise pour l'ensemble des restaurants et hôtels :

ADMINISTRATION

Finance, Comptabilité
Ressources humaines

QUALITÉ

Communication, Marketing,
Print, RSE, Trade marketing

HYGIÈNE

Normes H.A.C.C.P.
Traçabilité, Audits

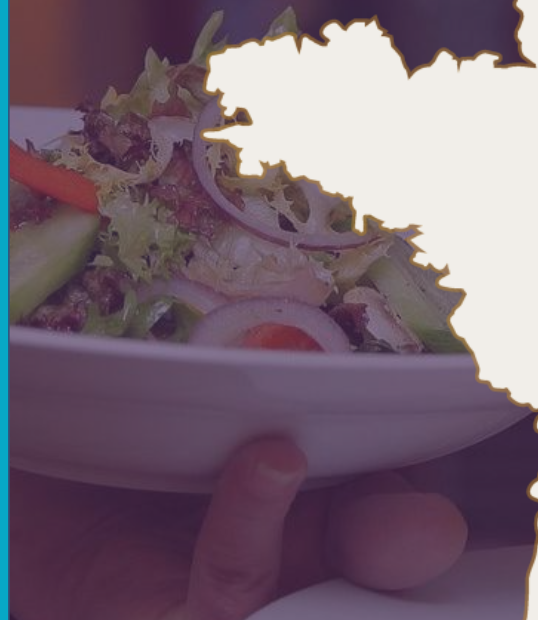
FORMATION

Formation du personnel

LOGISTIQUE

Achats nationaux, Sourcing,
Centrale d'achats : Horeca-Achats

La Carte de France



Branville
O Garden
Superette

Marigny
La Pergola
Superette

Annecy
Saint-Jorioz
Siège Social

Larnas
La Cabane
La Cascade
L'Escale
Le Kiosk

Le Rouret
Le Boissy
Le Castagnou
Superette

Le Grau du Roi
Le Boucanet

La Môle
Le Pacha Café
l'Aguablue

Les Restanques
La Calade
Le Café Bleu
Superette

Les 2 Alpes
Base Camp Lodge
Le BC7

Arc 2100
L'Arpette
La Table de l'Arpette
Snack de l'Arpette

Arc 1800
Vôga-Goga

Bourg S' Maurice
Base Camp Lodge
Le BC7

Belle Plagne
Auberge des Balcons
Le Chalet
Le K2

S^{te}-Foy-Tarentaise
La Bergerie

Val-Thorens
Auberge des Balcons
Le Chaudron Magique
Columbus Café & Co
La Grange
Jasper
La Joyeuse Fondue
La P'tite Ferme

Pégomas
Service Formation

Cap Esterel
La Plage de l'île d'Or
Le Snack de la Plage
Base Nautique

Grimaud
Domaine des Naiades
Superette

Restaurants indépendant,
restaurants d'hôtels,
villages club & résidences

Restaurants d'Hôtellerie
de Plein Air

Fonctions Support



Les Partenaires

RESTOLEIL est une société prestataire de services en restauration commerciale pour des grands groupes immobiliers, ou propriétaires de ses restaurants et hôtels





MICE

Meetings & Events

Séminaires, organisation d'évènements en restauration pour de grands groupes. Nous proposons aux agences événementielles des offres sur mesure et régionalisées, la créativité est au rendez-vous.

Ces manifestations sont de réelles performances et un fabuleux travail de professionnel de la restauration.

Des équipes organisatrices, au service, à l'accueil, aux chefs, nous créons des prestations à la mesure de nos clients sur des sites prestigieux.



HÔTELS

Groupe Base Camp Lodge

En collaboration avec Chalet des Neiges, Restoleil développe des hôtels aux concepts innovants qui s'adaptent à tous les besoins : chambres à partager, chambres à la décoration « camp spirit », chambre familiale à l'esprit aventure, ou chambres VIP.

En immersion avec la nature, pour une expérience totale inédite.

Le restaurant BC7 et le bar sont réunis en un seul et même lieu pour privilégier les échanges et le partage. Quand le plaisir des yeux rencontre celui des papilles. Créateur d'événements et animations. (Rooftop à Bourg St Maurice)



Hôtel



Restaurant



Bar



Les Restaurants & Hôtels

BORD DE MER

Des côtes de l'atlantique aux calanques méditerranéennes chaque site a une histoire culinaire à vous raconter...

ALTITUDE

De Val Thorens à la Plagne en passant par les Arcs, Val Cenis, Ste Foy-Tarentaise ... Nos équipes donnent leur maximum pour offrir aux voyageurs des pauses gustatives exceptionnelles.

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

En résidences ou campings, nos établissements sont dispersés essentiellement dans des domaines où bonne humeur et détente vous attendent d'Avril à Septembre...



Identités Culinaires

TYPES D'ÉTABLISSEMENTS

Provençaux, savoyards, italiens,...

Restaurants d'hôtels ou pubs, hôtellerie lifestyle, bars et restaurants de plages...

NOS CARTES CONJUGENT HARMONIEUSEMENT

Cuisine traditionnelle française, spécialités régionales, restauration à thèmes...

GESTION DE SUPÉRETTES VIVAL

Complément de service pour nos clients sur sites touristiques.

Nos engagements Qualité

Notre groupe est parti prenante des attitudes citoyennes :

RSE : Engagements responsables.

Initiés et en constants développements.

- Ecogestes
- Circuit court
- Commerce équitable
- Bien-être animal, *European Chicken Commitment*
- Réduction des déchets et gaspillage alimentaire

Nos équipes

La ressource vive

Nos valeurs sont basées sur une charte d'engagement :

Le PROFESSIONNALISME
elle est la base de notre savoir-faire, de notre culture d'entreprise.

NOS CLIENTS
Nos clients sont considérés, nous les accueillons avec la plus grande attention.

L'ESPRIT D'ÉQUIPE
La force de notre groupe repose sur la cohésion de ses équipes.

Le PLAISIR
Soucieux de l'alliance du travail, de la passion de nos métiers en cuisine ou en salle, nous veillons à privilégier ce plaisir.

HOMMES & FEMMES

C'est l'esprit de conquête qui depuis plusieurs années est partagé par l'ensemble de nos équipes et se nourrit de leur réussite.

Certainement une des raisons majeures du succès RESTOLEIL, un groupe qui privilégie les hommes, un management à l'écoute constante des besoins du «terrain».

Il 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 de ses goûts.



30%
DE FEMMES
dans nos équipes

27 ANS
Moyenne d'âge



ÊTRE *Collaborateur*

Le Groupe RESTOLEIL déploie des efforts sur des sujets d'actualités sociales et dispense à tous ses collaborateurs des formations adaptées.

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.

Chaque directeur de restaurants, est soutenu par son directeur régional, véritable relai de communication et d'aide à la gestion.

Gestion des équipes
Organisation globale
Aide au respect du cahier des charges culinaires



Formations & Esprit de Groupe

Restoleil collabore avec AUTHENTHIS, cabinet de formation pour accueillir, préparer & accompagner ses collaborateurs.

- Les formations incontournables
Salle & Cuisine, management, normes HACCP
- Les formations de perfectionnement :
Performance vente, Perfectionnement technique, Coaching, approche des techniques culinaires créatives,...

Pour accompagner l'évolution du personnel, notre centre de formation prépare l'encadrement (*Chefs, seconds, managers & assistants*) à leurs futures fonctions par des stages tels que :

- Fonction Manager
- Gestion
- Droit Social
- Management
- Formation de formateur

Culture d'entreprise

Une direction générale et des directions régionales à l'écoute du terrain et du quotidien des exploitations ...
Une réelle volonté de fidéliser et de faire évoluer personnel et stagiaires
Le Groupe est partenaire de plus de 30 écoles et lycées hôteliers. Nous accueillons environ 200 élèves par an. Ils viennent des classes de BEP, Bac Technologique, BTH, BTS et licences professionnelles. Environ 20% de nos stagiaires deviennent nos futurs salariés, l'entreprise connaît un faible turn-over.



making our people smile,
our mindset



Suivez-nous

www.grouperestoleil.com



FACEBOOK

Groupe RESTOLEIL Recrute



LINKED IN

Groupe RESTOLEIL



INSTAGRAM

Groupe RESTOLEIL



YOUTUBE

Groupe RESTOLEIL

par mail

CONTACT@RESTOLEIL.COM



GROUPE RESTOLEIL