



LE MÉTIER DE CHEF DE PARTIE CHEZ RESTOLEIL

LES PRÉ-REQUIS

2 ans d'expérience sur un poste similaire

TALENT CRÉATIF

LES COMPÉTENCES

Il ou elle fait partie d'une équipe en charge de la préparation des différentes spécialités culinaires. Le Chef de Partie est un cuisinier méthodique et organisé qui possède des responsabilités en terme de mise en place et qui sait s'adapter au volume, tout en faisant preuve de régularité et de polyvalence. Il ou elle exprime son talent dans les missions qui lui sont confiées et faire plaisir chaque jour au travers de ses créations.

QUALITÉS
RELATIONNELLES
CRÉATIVITÉ ET RIGUEUR
RAPIDITÉ ET EFFICACITÉ
TRAVAIL D'ÉQUIPE

LES OPPORTUNITÉS CHEZ RESTOLEIL

Spécialisé dans un domaine particulier, vous êtes un excellent cuisinier, dynamique et passionné et vous souhaitez vous perfectionner au quotidien dans l'un de nos 60 restaurant thématiques.

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.