



The Royal Montreal Golf Club

Founded in 1873, Royal Montreal is the oldest golf club in North America.

CHEF DE PARTIE

Description de Poste:

Relevant directement du Chef Exécutif et le Sous-Chef, le Chef de Partie s'occupe de la préparation quotidienne des aliments et des autres tâches assignées pour répondre à la norme et à la qualité fixée par le restaurant.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Travailler de manière rapide, propre, assidue, intègre et professionnel
- Aider avec la préparation de la cuisine
- Préparation des aliments et ingrédients
- S'occuper de la préparation quotidienne des aliments et des tâches assignées par le Chef Exécutif ou le Sous-Chef

Aptitudes et Qualifications:

- Cuisinier avec trois années expérience minimum en service à la carte
- Avoir des bases solides en cuisine italienne et française évolutive
- Flexibilité au niveau des horaires de travail
- Bonne connaissance des bases de cuisine
- Dois pouvoir évoluer en situation de stress, être rapide et constant
- L'utilisation sécuritaire d'outils de cuisine
- Pouvoir se conformer aux règlements de santé et de sécurité appropriés

Bénéfices et Privilèges:

- Poste disponible de Mai à Octobre
- Condition et rémunération à discuter lors des entrevues
- Participation à notre programme de repas au travail
- Pouvoir jouer au golf sur nos parcours (certaines restrictions pour les employés)

Pour Postuler:

SVP faire parvenir votre résumé à: chef@rmgc.org avant le **1 mars, 2021**.

SVP, visiter notre page web: www.rmgc.org afin de connaître plus notre Club.



The Royal Montreal Golf Club

Founded in 1873, Royal Montreal is the oldest golf club in North America.

KITCHEN LINE COOK

Position Profile:

Reporting directly to the Executive Chef and the Sous-Chef, the Line Cook takes care of daily food preparation and performs other assigned tasks to meet the standards and quality set by the restaurant.

Duties include but are not limited to:

- Work in a quick, clean, consistent, honest, professional manner
- Help with the setting up and preparation of the kitchen
- Prepare food items and ingredients
- Take care of the daily preparation of food items and other tasks assigned by the Executive Chef or Sous-Chef

Skills and Qualifications:

- Minimum of 3 years experience in an à la carte restaurant
- Have solid base knowledge in Italian and progressive French cuisine
- Ability to work flexible shifts
- Good base knowledge of the fundamentals of cooking
- Ability to adapt in high stress situations while working quickly and consistently
- Safe use of kitchen tools
- Ability to comply with proper health and safety regulations

Benefits and Privileges:

- Position is seasonal from May to October
- Compensation to be discussed during the interviews
- Participation in seasonal staff meal program
- Complimentary golfing privileges (subject to employee restrictions)

To Apply:

Please forward your C.V. to chef@rmgc.org before **March 1, 2021**.

Please visit our website at www.rmgc.org to learn more about the Club.