



The Royal Montreal Golf Club

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

SOUS-CHEF

Description de Poste:

Relevant directement du Chef Exécutif, le Sous-Chef est responsable de l'opération de la cuisine à la carte. Le Sous-Chef est aussi responsable pour la création des menus table d'hôte.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Travailler d'une manière rapide, propre, assidue, intègre et professionnelle
- Créer les menus table d'hôte
- Superviser l'opération de la cuisine à la carte
- Veiller à ce que la production, la préparation et la présentation des aliments soient de la plus haute qualité en tout temps

Aptitudes et Qualifications:

- Trois années expériences minimum en cuisine professionnelle
- Avoir des bases solides en cuisine et création de menu table d'hôte
- Flexibilité au niveau des horaires de travail
- Dois pouvoir évoluer en situation de stress, être rapide et constant
- Dois être créatif, à l'affût des récentes tendances culinaires
- L'utilisation sécuritaire des outils de cuisine
- Pouvoir se conformer aux règlements de santé et de sécurité appropriés

Bénéfices et Privilèges:

- Condition et rémunération très compétitif a l'industrie
- 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.

SOUS-CHEF

Position Profile:

Reporting directly to the executive Chef, the Sous-Chef will be responsible for the operation of the à la carte dining. The Sous-Chef will also be responsible for the creation of table d'hôte menus.

Duties include but are not limited to:

- Work in a quick, clean, consistent, honest, professional manner
- Create table d'hôte menus
- Oversee the operation of the à la carte kitchen
- Ensure that the production, preparation and presentation of food are always of the highest quality

Skills and Qualifications:

- Minimum of 3 years experience in professional culinary environment
- Have a solid base knowledge of the fundamentals of cooking and creating table d'hôte menus
- Ability to work flexible shifts
- Ability to adapt in high stress situations while working quickly and consistently
- Must be creative and on the lookout for new culinary trends
- Safe use of kitchen tools
- Ability to comply with proper health and safety regulations

Benefits and Privileges:

- Compensation package is highly competitive with the industry
- 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.