



The Royal Montreal Golf Club

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

SOUS-CHEF

Description de Poste:

Nous sommes à la recherche de personnes possédant de solides aptitudes en cuisine, qui sont à la recherche de nouveaux défis pour aiguiser leurs habiletés en gestion au sein de l'industrie hôtelière, sont créatifs et dynamiques, sont doués pour la formation, ont le sens des affaires et une solide éthique de travail.

Se rapportant au Chef exécutif, le Sous-chef occupe un poste de gestion au sein du service de la cuisine et est responsable de la supervision des opérations quotidiennes que ce soit dans la cuisine banquet ou celle du restaurant. La gestion des coûts de la nourriture ainsi que le contrôle de la production sont importantes afin de réduire toute forme de gaspillage. De surcroît, le sous-chef agit comme formateur culinaire pour tous les employés de la cuisine sur une base quotidienne.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Agir comme support principal aux chefs de service en jouant un rôle de gestion au sein de la cuisine;
- Agir en tant qu'intermédiaire entre les divers départements qui composent la division « Nourriture et boissons » ainsi qu'avec tout autre service;
- Superviser la préparation et la cuisson de divers plats;
- Proposer et développer des nouveaux items créatifs pour le menu qui respectent les standards;
- Gérer les employés de la cuisine en faisant les horaires, la formation, l'encadrement et participer à l'embauche des employés;
- Diriger et encadrer l'équipe afin de leur permettre d'atteindre un service à la clientèle exceptionnel et ce, tout en assurant leur propre satisfaction au travail;
- Superviser la production et les commandes de même qu'évaluer le rapport qualité prix des produits sur une base quotidienne;
- S'assurer du respect des standards de propreté de la MAPAQ;
- Favoriser un environnement de travail sécuritaire en faisant respecter les normes de santé et de la sécurité au travail;



The Royal Montreal Golf Club

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

Aptitudes et Qualifications:

- D'excellentes habiletés de communication en français et en anglais tant à l'oral qu'à l'écrit ;
- De fortes aptitudes interpersonnelles et en résolution de conflit ;
- Bonnes connaissances en gestion d'inventaire et de coûts nourriture/main-d'œuvre ;
- Style de gestion « mettre les mains à la pâte » dans la cuisine ;
- Excellentes connaissances en gestion des opérations, notamment en nourriture, boissons, gestion de personnel, l'inventaire et la propreté ;
- Passionné par la nourriture et l'hospitalité ;
- Être à l'aise à bouger beaucoup et à passer de longues heures debout ;
- Être disponible pour travailler les jours, soirs et fin de semaine, selon les besoins ;
- Minimum 2 ans d'expérience comme Chef de partie dans un établissement culinaire structuré haut de gamme ;
- Détenir un diplôme post-secondaire d'une école culinaire accréditée, en gestion hôtelière tout autre domaine connexe.

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 **5 mars, 2022**.

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

* En raison des lois locales, nous considérerons prioritairement les candidats ayant l'autorisation de travailler au Canada, et s'exprimant parfaitement en français et en anglais, à l'oral et à l'écrit.



The Royal Montreal Golf Club

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

SOUS-CHEF

Position Profile:

We are looking for individuals who have a solid knowledge of food and are passionate to develop their management skills within the hotel industry, have creativity and flair with the ability to provide guidance to others, and who possess good business acumen and a strong work ethic.

The Sous Chef holds a management position within the kitchen department, reporting to the Executive Chef, and is responsible for supervising the day-to-day running of either the banquet kitchen or the restaurant kitchen. The management of food costs and production control is important to reduce waste as well as the culinary training that the Sous Chef provides for all kitchen employees daily.

Duties include but are not limited to:

- Supports leadership by developing and assuming basic management responsibilities;
- Assumes the role of liaison between all departments within the culinary division and all other departments;
- Supervises the preparation and cooking of various food items;
- Develops and implements creative menu items that adhere to standards;
- Manages kitchen employees through scheduling, training, coaching, evaluating and hiring;
- Leads and coaches the team towards achieving exceptional guest service while promoting employee satisfaction in the workplace;
- Monitors food production, ordering, cost quality, and consistency on a daily basis;
- Ensures proper safety and sanitation of all kitchen facilities and equipment;

Skills and Qualifications:

- Excellent communication and written skills in both French and English;
- Strong interpersonal and conflict resolution skills;
- Knowledge of inventory controls and food/labour cost;
- Willing to manage the kitchen with a "hands-on" approach;
- Strong knowledge of back of the house operations including foods, beverages, staff supervision, inventory, and food safety;
- A true passion for food and hospitality;
- Ability to move about the facility and stand for long periods of time;



The Royal Montreal Golf Club

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

- Must be available to work days, nights, and weekends as required;
- Minimum 2 years of Chef de Partie experience in a full-service, structured dining establishment;
- Post-secondary diploma from an accredited cooking school, hotel management or related field.

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 5, 2022**.

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

*Due to local laws, we prioritize applicants who have permission to work in Canada, and are fluent in English and French, both orally and in writing.