



## The Royal Montreal Golf Club

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

### **MAÎTRE D'HOTEL**

#### **Description du poste**

Se rapportant directement au Directeur de Nourriture et Boisson, le Maître d'Hôtel sera responsable de fournir un service distingué et excellent dans les salles à manger du Clubhouse.

Les candidats qualifiés doivent avoir d'excellentes compétences interpersonnelles, la capacité de donner l'exemple et une passion pour fournir un service personnalisé à notre groupe de Membres exclusif.

Nous recherchons une personne dynamique et énergique qui excelle dans un environnement d'équipe et qui est passionnée par l'industrie des services et la formation de nouvelles personnes. La durée de ce poste saisonnier est d'avril à octobre chaque année.

#### **Fonctions et responsabilités:**

- Aider à la formation de tout le personnel de restauration
- Coordonner et scheduler tout le personnel de restauration
- Coordonner et diriger des réunions avec le personnel avant chaque événement de service
- Remplacer le Superviseur du Soir deux jours par semaine
- Aider dans les opérations quotidiennes
- S'assurer que toutes les normes de service sont respectées ou dépassées
- S'assurer que la mise en place est faite pour chaque service
- S'assurer que les tables et les réservations sont correctement établies
- Gérer la cave à vin, en veillant à ce qu'elle soit bien approvisionnée et organisée
- Aider avec le dénombrement mensuel des stocks de vin, bar et autres produits
- Mettre à jour les menus quotidiens, hebdomadaires et caractéristiques
- Mettre à jour les articles Jonas Point of Sale quotidiennement et/ou hebdomadairement
- Être au courant du contact pour tous les fournisseurs d'événements (DJ, fleuriste, etc.)
- Faire des sélections de vins pour les événements du Club, aider l'organisateur / hôte de l'événement avec sa sélection de vins pour toutes les fonctions
- Surveiller l'efficacité de la carte des vins en ce qui concerne la satisfaction du client, en ajustant si nécessaire
- Sélection des vins d'achat, conception de la carte des vins

- Conseiller les clients sur les accords mets et vins
- Fournir un soutien et aider tout le personnel du département des aliments et des boissons

### **Compétences:**

- Initiative et adaptabilité
- La capacité de diriger un groupe diversifié d'individus
- Compétences en communication qui favorisent une interaction positive avec tous les employés du Club
- Organisation et compétences hautement développées
- Une passion pour offrir une expérience de service à la clientèle personnalisée
- Capacité de fournir des formation conçue pour améliorer la performance globale de l'équipe
- Une capacité à gérer des situations stressantes
- Gestion du temps
- Capable de travailler avec des ordinateurs et des logiciels connexes
- Une forte capacité à résoudre les problèmes en temps opportun
- Contribue à travailler dans un environnement d'équipe positif
- Capacités de mémoire très évoluées (reconnaissance de nom)
- Capable d'effectuer plusieurs tâches à la fois et de respecter les dates limites
- Capacité de traiter personnellement les plaintes de manière rapide et efficace
- Forme physique - doit être capable de rester debout pendant une longue période

### **Qualifications:**

- Minimum de 5 ans d'expérience dans une élégante opération de restauration
- Parfaitement bilingue (Français et anglais)
- Expérience dans un environnement de club de golf privé est considéré comme un atout
- Connaissance pratique de Microsoft Office, de l'Internet et de Jonas POS
- Une solide connaissance des vins, y compris des accords mets
- La capacité avérée à faire face dans un environnement dynamique

### **Évaluation:**

La performance du maître d'hôtel est évaluée annuellement par le Directeur de Nourriture et Boisson. Cette évaluation sera basée sur les résultats obtenus par rapport aux objectifs spécifiques établis lors de la planification des opérations et des services du Club pour l'année.

### **Avantages et privilèges :**

Le Club offre une rémunération saisonnière compétitive ainsi qu'un ensemble d'avantages sociaux attrayant. Privilèges de golf gratuits, sous réserve des restrictions des employés.

### **Pour postuler :**

SVP faire parvenir votre résumé à Riley Alexander à: [ralexander@rmgc.org](mailto:ralexander@rmgc.org) avant le **1er février**  
SVP visiter notre page web: [www.rmgc.org](http://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*

### ***MAÎTRE D'HOTEL***

#### **Position Profile:**

Reporting to the Food and Beverage Manager, the Maître d' Hôtel will be responsible for providing a distinguished, premium service in the Clubhouse dining facilities.

Qualified applicants must have excellent interpersonal skills, the ability to lead by example and a passion for providing personalized service to an exclusive Membership.

We are looking for a dynamic and energetic individual who excels in a team environment and is passionate about the service industry and training new individuals. The term of this seasonal position is from April through October annually.

#### **Duties and Responsibilities:**

- Assist in the training of all Dining Staff
- Co-ordinate and the scheduling of all Dining Staff
- Co-ordinate and conduct meetings with staff prior to each service event
- Replace the evening Supervisor two days per week
- Assist in daily operations
- Ensure all service standards are met or exceeded
- Ensure the mise en place is done for each service
- Ensure tables and reservations are properly set
- Managing wine cellar, ensuring it is well stocked and organized
- Assist with the monthly inventory count of wine, bar, and other products
- Update daily, weekly and feature menus
- Update Jonas Point of Sale items daily and/or weekly
- Be aware of the contact for all event suppliers (DJ, florist, etc.)
- Make wine selections for Club events, assist convenor/host of event with their wine selection for all functions
- Monitor the effectiveness of the wine list with regard to customer satisfaction, adjusting when necessary
- Selecting the purchasing wines, designing the wine list
- Advising customers on food and wine pairings

- Provide support and assist all staff in the Food and Beverage Department

**Skills:**

- Initiative and adaptability
- The ability to lead a diverse group of individuals
- Communication skills that promote positive interaction with all Club employees
- Highly developed organizational and skills
- A passion for providing a personalized customer service experience
- Ability to provide on-the-job training designed to enhance the Team's overall performance
- A capacity to handle stressful situations
- Time management
- Capable of working with computers and related software programs
- A strong ability to solve problems in a timely manner
- Contributes to working in a positive team environment
- Highly evolved memory skills (name recognition)
- Capable of multi-tasking and meeting deadlines
- Ability to personally handle complaints in a timely, efficient manner
- Physical fitness - must be able to stand for a long period

**Qualifications:**

- Minimum of 5 years of experience in an elegant dining operation
- Fluently Bilingual (French and English)
- Experience in a private golf club environment is considered an asset
- Working knowledge of Microsoft Office, the Internet and Jonas POS
- A strong knowledge of wines, including food pairings
- The proven ability to cope in a dynamic environment

**Evaluation:**

The performance of the Maître d'hôtel shall be evaluated annually by the Food and Beverage Manager. Such evaluation will be based on results achieved with respect to specific objectives established when planning the Club's operations and services for the year.

**Benefits and Privileges:**

The Club offers competitive seasonal remuneration as well as an attractive benefits package Complimentary golfing privileges, subject to employee restrictions

**To Apply:**

Please send your application to Riley Alexander at [ralexander@rmgc.org](mailto:ralexander@rmgc.org) by **February 1, 2023**.

Please visit our website at [www.rmgc.org](http://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.