



# The Royal Montreal Golf Club

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

## CHEF PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

### ***Description de Poste:***

Relevant directement du Chef Exécutif et du Sous-Chef, le chef pâtissier s'occupe de la planification et de la préparation quotidienne des pâtisseries, desserts et autres confiseries assorties ainsi que de toute autre tâche assignée.

### ***Les taches incluses sans se limiter à:***

- Préparer les recettes ou les commandes spéciales
- Sélectionner ou élaborer des recettes
- Agit comme formateur auprès des membres de la brigade
- Déterminer les ingrédients nécessaires et leur quantité
- Cuire les produits préparés
- Glacer et décorer les desserts
- Commander, au besoin, les aliments et les fournitures
- Assure une gestion efficace de l'inventaire de denrées afin d'assurer la qualité des produits utilisés et minimiser les pertes
- S'assurer que les produits soient à la hauteur des normes de qualité exigées
- Assurer la sécurité alimentaire en respectant les codes d'hygiène et salubrité
- Maintenir les lieux de travail et les outils propres et en bon ordre

### ***Aptitudes et Qualifications:***

- Expérience en gestion d'une brigade
- Diplôme en pâtisserie
- Souci du détail
- Expérience significative en cuisine gastronomique
- Capacité à assurer un service efficace pour les banquets
- Expérience dans un poste en pâtisserie

### ***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](mailto:chef@rmgc.org) avant le **15 mars, 2023**.
- 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*

## **PASTRY CHEF**

### ***Position Profile:***

Reporting directly to the Executive Chef and the Sous-Chef, the Pastry Chef takes care of the daily planning and preparation of pastries, desserts, and other assorted confections as well as any other assigned tasks.

### ***Duties include but are not limited to:***

- Preparing recipes or special orders
- Selecting or developing recipes
- Act as a leader and provide training to other Team members
- Determine necessary ingredients and their required quantity
- Bake prepared products
- Ice and decorate desserts
- Order, when needed, food items and other supplies
- Ensure effective management of inventory to ensure the quality of the products used and to minimize losses
- Ensure that the products meet the required quality standards
- Ensure food safety by respecting hygiene and sanitation codes
- Keep workspaces and tools clean and in good order

### ***Skills and Qualifications***

- Diploma or Certificate in Pastry
- Attention to detail
- Experience leading a Team
- Significant experience in gourmet cuisine
- Ability to provide efficient service for banquets
- Experience in a pastry chef position

### ***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](mailto:chef@rmgc.org) before **March 15, 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.