



The Royal Montreal Golf Club

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

Titre du Poste: Assistant Maitre d'hotel

Lieu: Le Club de Golf Royal Montréal, Ile-Bizard

Type de Poste: Saisonnier, Temps Plein, ou temps partiel (**1^{er} avril au 31 octobre**)

Salaire: [Horaire]

Relève de: Directeur général et Secrétaire

À propos de nous :

Fondé en 1873, le Royal Montréal Golf Club est le plus ancien club de golf d'Amérique du Nord et un club de golf privé distingué avec une riche histoire d'excellence et de tradition. Nous sommes déterminés à offrir des expériences inégalées à nos 1500 membres et invités, à la fois sur le parcours de golf et au sein de notre Clubhouse de 90 000 pieds carrés.

Description de Poste:

L'Assistant Maître d'hôtel jouera un rôle clé dans l'excellence du service et la création d'expériences mémorables pour nos membres. En collaboration avec le Directeur de la Restauration et l'Assistant Directeur de la Restauration, il/elle dirigera et inspirera l'équipe de service afin de maintenir les plus hauts standards d'hospitalité. En tant que membre clé de l'équipe de direction, il/elle contribuera au développement stratégique et à l'exécution quotidienne du programme de restauration du Club, notamment en soutenant le programme des vins en partenariat avec le Comité des vins et en veillant à l'atteinte des objectifs financiers.

Les tâches incluent, mais ne sont pas limitées à :

Leadership et collaboration:

- Siéger au comité de direction et assister aux réunions hebdomadaires de mai à septembre.
- Travailler en partenariat avec le Directeur et l'Assistant Directeur de la Restauration pour harmoniser les opérations et atteindre le budget annuel de restauration.
- Collaborer avec le Comité des vins et les autres gestionnaires pour développer et améliorer le programme des vins du Club.
- Contribuer aux réunions mensuelles du Comité de restauration en proposant des idées et des stratégies pour améliorer l'expérience culinaire des membres.

Excellence opérationnelle:

- Superviser les opérations quotidiennes des principaux espaces de restauration, incluant le 19th Hole, la Legacy Room, le Lounge des membres, la Terrasse et le North Lawn, en garantissant un service constant et exceptionnel.
- Être le principal point de contact pour les membres durant les heures de service, anticiper leurs besoins et répondre efficacement à leurs préoccupations.
- Développer et mettre en place des procédures et des standards de service afin de maintenir la réputation d'excellence du Club.
- Collaborer avec les autres gestionnaires pour optimiser l'utilisation des ressources, réduire le gaspillage et respecter les contrôles budgétaires.

Formation et développement:

- Diriger le recrutement, l'intégration et la formation continue du personnel de service afin de bâtir une équipe professionnelle et orientée vers le service.
- Offrir un encadrement et un mentorat pratique, mettant l'accent sur la connaissance des produits, l'étiquette de service et les interactions personnalisées avec les membres.
- Réaliser des évaluations de performance régulières et identifier des opportunités de développement pour améliorer l'engagement et la croissance des employés.

Soutien au programme des vins :

- Assister le Directeur de la Restauration et le Comité des vins dans la sélection d'une carte des vins en adéquation avec les préférences des membres et les tendances de l'industrie.
- Participer à l'organisation d'événements liés au vin, tels que des dégustations et des dîners, et s'assurer que le personnel est bien préparé pour offrir une expérience exceptionnelle.

Gestion financière:

- Collaborer avec la direction pour atteindre les objectifs budgétaires tout en maintenant des standards de service élevés.
- Surveiller et contrôler les dépenses liées au personnel, aux fournitures et aux stocks afin de respecter les prévisions budgétaires.
- Contribuer aux processus de la planification financière, aux prévisions et à l'établissement des rapports afin de soutenir la prise de décision basée sur des données.

Engagement des membres:

- Développer des relations solides avec les membres en assurant une présence visible dans les espaces de restauration, en anticipant leurs besoins et en recueillant leurs commentaires.
- Travailler avec la direction pour concevoir et organiser des événements spéciaux et des initiatives visant à enrichir l'expérience culinaire des membres.

Compétences et qualifications:

- Excellente connaissance des vins, y compris les régions, cépages, millésimes et recommandations d'accords.
- Minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire en restauration gastronomique.
- Maîtrise du français et de l'anglais (oral et écrit).
- Compétences exceptionnelles en service à la clientèle et en relations interpersonnelles.
- Passion pour la création d'expériences culinaires inoubliables.
- Excellentes compétences en communication, leadership et gestion multitâche.
- Disponibilité pour travailler selon un horaire flexible (soirs, fins de semaine et jours fériés).

Avantages et privilèges:

- Poste saisonnier de avril à octobre.
- Rémunération compétitive, discutée lors de l'entrevue.
- Participation à un programme de repas pour le personnel saisonnier.
- Accès au golf gratuit, sous réserve de restrictions pour les employés.

Instruction pour postuler:

Veillez parvenir votre résumé à: ralexander@rmgc.org

Visitez notre site web à www.rmgc.org pour en savoir plus notre Club.

Note : *La priorité sera accordée aux candidats autorisés à travailler au Canada et maîtrisant le français et l'anglais.*



The Royal Montreal Golf Club

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

Job Title: Assistant Maître d'hotel

Location: Royal Montreal Golf Club in Ile-Bizard

Position Type: Seasonal, Full-Time or Part-Time (**April 1 to October 31**)

Salary/Wages: [Hourly]

Reports To: General Manager and Secretary

About Us:

Established in 1873, The Royal Montreal Golf Club is North America's oldest golf club and a distinguished private golf club with a rich history of excellence and tradition. We are dedicated to delivering unparalleled experiences to our 1500 members and guests, both on the golf course and within our 90,000 square foot Clubhouse.

Position Profile:

The **Assistant Maitre d'** will play a key role in ensuring exceptional service and creating memorable experiences for our members. In collaboration with the Food and Beverage Manager and Assistant Food and Beverage Manager, the Assistant Maitre d' will lead and inspire the service team to uphold the highest hospitality standards. As a key member of the Senior Management Team, this individual will contribute to the strategic development and daily execution of the Club's food and beverage program, including supporting the Club's wine program in partnership with the Wine Committee and ensuring financial objectives are met.

Duties include but are not limited to:

Leadership and Collaboration:

- Serve as a member of the Senior Management Team, attending weekly meetings from May through September.
- Partner with the Food and Beverage Manager and Assistant Food and Beverage Manager to align operations and achieve the annual F&B budget.
- Work closely with the Wine Committee and fellow managers to enhance and develop the Club's wine program.
- Contribute to monthly Food and Beverage Committee meetings, offering insights and strategies to elevate member dining experiences.

Operational Excellence:

- Oversee daily operations in key dining venues, including the 19th Hole, Legacy Room, Members Lounge, Patio, and North Lawn, ensuring consistent and exceptional service.
- Act as the primary point of contact for members during dining hours, proactively addressing concerns and ensuring satisfaction.
- Develop and implement service procedures, workflows, and standards to maintain the Club's reputation for excellence.
- Collaborate with fellow managers to optimize resource utilization, minimize waste, and uphold cost controls aligned with budgetary goals.

Training and Development:

- Lead recruitment, onboarding, and continuous training of serving staff to cultivate a professional, knowledgeable, and service-oriented team.
- Provide hands-on coaching and mentorship, emphasizing product knowledge, service etiquette, and personalized member interactions.
- Conduct regular performance evaluations and identify growth opportunities to enhance staff engagement and development.

Wine Program Support:

- Assist the Food and Beverage Manager and Wine Committee in curating a compelling wine list that aligns with member preferences and industry trends.
- Support wine-focused events, including tastings and dinners, ensuring staff are well-prepared to deliver an exceptional experience.

Financial Management:

- Collaborate with management to achieve the annual Food & Beverage budget while maintaining superior service standards.
- Monitor and control expenses related to staffing, supplies, and inventory to ensure budget alignment.
- Provide input on financial planning, forecasting, and reporting to support data-driven decision-making.

Member Engagement:

- Foster strong relationships with members by maintaining a visible presence in dining areas, anticipating needs, and gathering feedback.
- Work with management to design and execute special events and initiatives that enhance the member dining experience.

Skills and Qualifications:

- Extensive knowledge of wines, including regions, varietals, vintages, and pairing recommendations
- A minimum of 3 years of experience in a similar front-of-house position, particularly in fine dining establishments
- Proficiency in both French and English, both spoken and written
- Exceptional customer service and interpersonal skills

- A passion for crafting unforgettable dining experiences
- Strong interpersonal, communication, leadership and multi-tasking skills.
- Available to work flexible hours (including evenings, weekends and holidays)

Benefits and Privileges:

- Position is seasonal from April to October
- Competitive compensation (discussed during the interview)
- Participation in seasonal staff meal program
- Complimentary golfing privileges (subject to employee restrictions)

Application Instructions:

Please forward your C.V. to ralexander@rmgc.org
Visit our website at www.rmgc.org to learn more about our Club.

Note: Priority will be given to applicants authorized to work in Canada and fluent in both French and English.