



The Royal Montreal Golf Club

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

PLONGEUR

Description de Poste:

Se rapportant directement au Superviseur des Plongeurs et au Chef Exécutif, le plongeur est responsable pour l'opération entière des deux aires de vaiselles de la cuisine.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Aider à la réception et stockage des produits lors de leur livraison
- Responsable pour l'opération correcte des aires de vaiselles
- Maintenir les espaces de travail propres et ordonnées

Aptitudes et Qualifications:

- Capacité a faire plusieurs choses à la fois
- Pouvoir travailler sur différents horaires (matins, jours, soirs, fin de semaine, jours fériés.)
- Capacité physique de transporter plusieurs produits (boîtes, caisses, etc.)
- Être physiquement capable d'être debout pendant tout un quart de travail
- Expérience dans une cuisine un atout

Bénéfices et Privilèges:

- 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.

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.

DISHWASHER

Position Profile:

Reporting to the Head Dishwasher and to the Executive Chef, you will be responsible for the entire operation of the two dishwashing areas of the kitchen.

Duties include but are not limited to:

- Assist with receiving and storage of products as they are delivered
- Responsible for the proper operation of the dishwashing areas
- Maintain a clean and safe work environment

Skills and Qualifications:

- Multi-tasking capabilities
- Able to work different shifts (mornings/days/evenings/weekends/holidays)
- Physically able to carry products (boxes, crates, etc.)
- Physically able to “be on your feet” for an entire shift
- Previous kitchen experience is an asset

Benefits and Privileges:

- Participation in seasonal staff meal program
- Complimentary golfing privileges (subject to employee restrictions)

To Apply:

Please forward your C.V. to chef@rmgc.org.

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.