



The Royal Montreal Golf Club

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

CHEF GARDE MANGER

Description de Poste:

Relevant directement du Chef Exécutif, le Chef Garde Manger est responsable de l'opération, la préparation et le service des plats froids, le contrôle de qualité et la propreté de l'espace de travail.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Travailler de manière rapide, propre, assidue, intègre et professionnel
- Préparation et service de plats froids
- Nettoyer en toute sécurité l'équipement de cuisine et les espaces de travail
- S'occupe de la préparation quotidienne des aliments et des tâches assignées par le Chef Exécutif

Aptitudes et Qualifications:

- Cuisinier avec deux années expérience en service à la carte
- Flexibilité au niveau des horaires de travail
- Bonne connaissance des bases de cuisine
- Dois pouvoir évoluer en situation de stress, être rapide et constant
- L'utilisation sécuritaire d'outils de cuisine
- Pouvoir se conformer aux règlements de santé et de sécurité appropriés

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.

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.

GARDE MANGER CHEF

Position Profile:

Reporting directly to the Executive Chef, the Garde Manger Chef is responsible for the operation, preparation and serving of cold food, and quality control and cleanliness of the work area.

Duties include but are not limited to:

- Work in a quick, clean, consistent, honest, professional manner
- Preparation and serving of cold foods
- Safely cleaning kitchen equipment and workspaces
- Take care of the daily preparation of food items and other tasks assigned by the Executive Chef

Skills and Qualifications:

- Minimum of 2 years experience in à la carte service
- Able to work flexible shifts
- Good base knowledge of the fundamentals of cooking
- Ability to adapt in high stress situations while working quickly and consistently
- Safe use of kitchen tools
- Ability to comply with proper health and safety regulations

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.

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.