



## The Royal Montreal Golf Club

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

### ***CHEF DE PARTIE***

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

Relevant directement du Chef Exécutif et le Sous-Chef, le Chef de Partie s'occupe de la préparation quotidienne des aliments et des autres tâches assignées pour répondre à la norme et à la qualité fixée par le restaurant.

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

- Travailler de manière rapide, propre, assidue, intègre et professionnel
- Aider avec la préparation de la cuisine
- Préparation des aliments et ingrédients
- S'occuper de la préparation quotidienne des aliments et des tâches assignées par le Chef Exécutif ou le Sous-Chef

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

- Cuisinier avec trois années expérience minimum en service à la carte
- Avoir des bases solides en cuisine italienne et française évolutive
- 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](mailto:chef@rmgc.org).

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.*

### ***KITCHEN LINE COOK***

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

Reporting directly to the Executive Chef and the Sous-Chef, the Line Cook takes care of daily food preparation and performs other assigned tasks to meet the standards and quality set by the restaurant.

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

- Work in a quick, clean, consistent, honest, professional manner
- Help with the setting up and preparation of the kitchen
- Prepare food items and ingredients
- Take care of the daily preparation of food items and other tasks assigned by the Executive Chef or Sous-Chef

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

- Minimum of 3 years experience in an à la carte restaurant
- Have solid base knowledge in Italian and progressive French cuisine
- Ability 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](mailto:chef@rmgc.org).

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.