



The Royal Montreal Golf Club

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

Titre du Poste: Aide Pâtissier/Pâtissière

Lieu: Royal Montréal Golf Club à Ile-Bizard

Type de Poste: Saisonnier, Temps Plein ou Temps Partiel

Salaire: [Horaire]

Relève de: Chef Exécutif et le Sous-Chef

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:

Nous recherchons un(e) Aide Pâtissier(e) passionné(e) et minutieux pour soutenir la préparation des pâtisseries, desserts et confiseries. Sous la supervision du Chef Pâtissier, l'Aide Pâtissier(e) participera aux opérations quotidiennes afin de garantir des produits de haute qualité conformes aux standards du Club.

Les tâches incluent, mais ne sont pas limitées à :

- Assister à la préparation et à la cuisson des pâtisseries, desserts et autres confiseries.
- Suivre les recettes et les instructions fournies par le Chef Pâtissier.
- Mesurer et préparer les ingrédients selon les quantités requises.
- Décorer les pâtisseries et desserts pour assurer une présentation soignée.
- Maintenir un poste de travail propre et bien organisé.
- Surveiller l'inventaire et informer le Chef Pâtissier des besoins en approvisionnement.
- Assurer le bon stockage des ingrédients et des produits finis.
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de salubrité.
- Nettoyer et entretenir les outils, équipements et surfaces de travail.
- Aider à la préparation de commandes spéciales et d'événements selon les besoins.



The Royal Montreal Golf Club

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

Compétences et Qualifications:

- Diplôme ou certificat en arts pâtisseries ou dans un domaine connexe.
- Excellente attention aux détails, garantissant une de haute qualité et une constance.
- Expérience approfondie en cuisine gastronomique, avec un accent particulier sur la préparation de pâtisseries et desserts raffinés.
- Expérience dans un rôle en Pâtisserie, démontrant des solides compétences techniques et créativité.

Avantages et privilèges:

- Poste disponible de mai à octobre
- Condition et rémunération à discuter lors des entrevues
- Participation à notre programme de repas au travail
- Accès gratuit au golf (sous réserve des restrictions pour les employés).

Instructions pour Postuler :

- Veuillez envoyer votre C.V. à l'adresse suivante : chef@rmgc.org.
- Consultez notre site Web à www.rmgc.org pour en savoir plus sur notre Club.

Note : Conformément aux lois locales, nous donnerons la priorité 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 Pastry Chef

Location: Royal Montreal Golf Club in Ile-Bizard

Position Type: Seasonal, Full-Time or Part-Time

Salary/Wages: [Hourly]

Reports To: Executive Chef and Sous-Chef

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:

We are seeking a passionate and detail-oriented Pastry Assistant to support the preparation of pastries, desserts, and confections. Reporting to the Pastry Chef, the Pastry Assistant will assist in daily operations, ensuring high-quality products that align with the Club's standards.

Duties include but are not limited to:

- Assist in the preparation and baking of pastries, desserts, and other confections.
- Follow recipes and instructions provided by the Pastry Chef.
- Measure and prepare ingredients according to required quantities.
- Decorate pastries and desserts to enhance presentation.
- Maintain an organized and well-stocked workstation.
- Monitor inventory and notify the Pastry Chef of required supplies.
- Ensure proper storage of ingredients and finished products.
- Adhere to food safety, hygiene, and sanitation regulations.
- Clean and maintain pastry tools, equipment, and work areas.
- Assist with special orders and event preparations as needed.

Skills and Qualifications :

- Diploma or Certificate in Pastry Arts or a related field.
- Exceptional attention to detail, ensuring high-quality presentation and consistency.
- Extensive experience in gourmet cuisine with a focus on refined pastry and dessert preparation.
- Previous experience in a Pastry role, showcasing strong technical skills and creativity.



The Royal Montreal Golf Club

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

Benefits and privileges:

- The 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)

Application Instructions:

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

Visit our website at www.rmgc.org to learn more about our Club.

Note: Due to local laws, priority will be given to applicants authorized to work in Canada and fluent in both French and English.