



The Royal Montreal Golf Club

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

SUPERVISEUR DE SERVICE

Description de Poste:

Se rapportant directement de l'équipe de gestion de la restauration et des boissons, le superviseur du service joue un rôle clé pour garantir des expériences culinaires exceptionnelles pour les membres et les invités. Il supervise les opérations quotidiennes du restaurant, tout en maintenant les plus hauts standards de service, de qualité alimentaire et d'hospitalité. Ce poste nécessite de solides compétences en leadership, organisation et communication pour gérer le personnel, coordonner avec la cuisine et respecter les politiques du club. Poste saisonnier.

Les tâches incluses sans se limiter à:

- Superviser et exécuter les opérations quotidiennes du restaurant pour un service efficace et la satisfaction des membres
- Superviser les agencements des tables, les réservations et l'organisation de la salle à manger
- Maintenir des standards de service élevés et surveiller la qualité des aliments / le flux du service en collaboration avec l'équipe culinaire
- Répondre aux préoccupations des membres et résoudre les problèmes de service rapidement
- Informer le personnel des promotions, des menus spéciaux et des sélections de vins
- Déléguer les tâches, aider à la formation, au mentorat et à l'évaluation du personnel
- Assigner les rotations quotidiennes et s'assurer d'une dotation en personnel adéquate en fonction des activités et des réservations
- Motiver et soutenir l'équipe, effectuer des évaluations de performance et fournir des retours
- Assurer la conformité avec les politiques du club, les réglementations en matière de sécurité et d'hygiène
- Veiller à l'exécution des listes de contrôle d'ouverture et de fermeture
- Surveiller les stocks et coordonner le réapprovisionnement avec le Maître d'Hôtel et les fournisseurs
- Aider à la maîtrise des coûts, à la réduction des déchets et à l'optimisation de l'efficacité
- Assurer le suivi des chits et la documentation des rapports quotidiens
- Créer des relations solides avec les membres pour offrir des expériences personnalisées
- Coordonner les événements privés et spéciaux avec l'équipe de restauration et des boissons, le cas échéant

Aptitudes et Qualifications:

- Bilingue (anglais et français) préféré.
- Une expérience préalable dans un rôle de supervision en restauration gastronomique, clubs privés ou hôtellerie de luxe est un atout.
- Solides compétences en leadership, communication et résolution de problèmes.
- Excellente connaissance des opérations de restauration et des boissons, y compris des vins et de l'étiquette de service.

- Capacité à multitâcher, à travailler sous pression et à maintenir un comportement professionnel.
- Maîtrise des systèmes de point de vente (POS) et des logiciels de gestion de restaurant.

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 a: fdamien@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.

FOOD AND BEVERAGE SERVICE SUPERVISOR

Position Profile:

Reporting directly to the Food and Beverage Management Team, the Service Supervisor plays a key role in ensuring exceptional dining experiences for the members and guests. They oversee the daily restaurant operations, while maintaining the highest standards of service, food quality, and hospitality. The role requires strong leadership, organization, and communication skills to manage staff, coordinate with the kitchen, and uphold club policies. Seasonal position.

Duties Include but are not limited to:

- Supervise and execute daily restaurant operations for efficient service and member satisfaction
- Oversee table settings, reservations, and dining room organization
- Maintain high service standards and monitor food quality/service flow with the culinary team
- Address member concerns and resolve service issues promptly
- Inform staff of promotions, menu specials, and wine selections as required
- Delegate tasks, assist in training, mentoring, and evaluating staff
- Assign daily rotations and ensure proper staffing based on activities and reservations
- Motivate and support the team, conduct performance reviews, and provide feedback
- Ensure compliance with club policies, safety, and hygiene regulations
- Ensure opening/closing checklists are being executed
- Monitor inventory and coordinate stock replenishment with Maître D and suppliers
- Assist in cost control, waste reduction, and optimizing efficiency
- Support in checking chits and documenting daily reports
- Build strong relationships with members for personalized experiences
- Coordinate private functions and special events with the Food & Beverage team as required

Skills and Qualifications:

- Bilingual (English & French) preferred.
- Previous experience in a supervisory role in fine dining, private clubs, or luxury hospitality is preferred
- Strong leadership, communication, and problem-solving abilities.
- Excellent knowledge of food and beverage operations, including wine and service etiquette.
- Ability to multitask, work under pressure, and maintain a professional demeanor.
- Proficiency in POS systems and restaurant management software.

Benefits and Privileges:

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

To Apply:

Please forward your C.V. to fdamien@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.