



The Royal Montreal Golf Club

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

Titre du Poste: Chef Pâtissier/Pâtissière

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 **Chef Pâtissier/Pâtissière** créatif et dévoué pour superviser la planification et la préparation des pâtisseries, desserts et autres confiseries. Relevant du Chef Exécutif et du Sous-Chef, le Chef Pâtissier jouera un rôle de leader au sein de l'équipe, garantissant une qualité et une présentation irréprochables tout en respectant les standards du Club.

Les tâches incluent, mais ne sont pas limitées à :

- Préparer les recettes ou répondre aux commandes spéciales selon les demandes.
- Concevoir ou sélectionner des recettes répondant aux standards de qualité et de créativité du Club.
- Jouer un rôle de leader en fournissant des conseils et en formant les membres de l'équipe.
- Identifier les ingrédients nécessaires et déterminer les quantités requises.
- Cuire, glacer et décorer les desserts pour garantir une présentation et un goût optimaux.
- Commander les ingrédients et fournitures nécessaires en veillant à maintenir un inventaire bien approvisionné.
- Gérer efficacement les stocks pour assurer la qualité, minimiser les pertes et éviter le gaspillage.
- Garantir que tous les produits respectent les normes de qualité requises.
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire pour assurer la sécurité alimentaire.
- Maintenir des espaces de travail, des outils et des équipements propres et bien organisés.

Compétences et Qualifications:

- Diplôme ou certificat en arts pâtisseries ou dans un domaine connexe.
- Attention exceptionnelle aux détails, garantissant une présentation et une constance de haute qualité.
- Expérience avérée dans la direction et le mentorat d'une équipe dans un environnement de cuisine professionnelle.
- Solide expérience en cuisine gastronomique, avec un accent particulier sur les pâtisseries et desserts raffinés.
- Capacité démontrée à gérer efficacement le service pour des banquets et événements à grande échelle.
- Expérience préalable en tant que Chef Pâtissier, mettant en valeur des compétences techniques avancées et une grande créativité.



The Royal Montreal Golf Club

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

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 avant le **8 mars, 2025**
- 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: Pastry 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 looking for a creative and dedicated **Pastry Chef** to oversee the planning and preparation of pastries, desserts, and assorted confections. Reporting to the Executive Chef and Sous-Chef, the Pastry Chef will take on a leadership role within the team, ensuring excellence in quality and presentation while adhering to the Club's standards.

Duties include but are not limited to:

- Prepare recipes or fulfill special orders as requested.
- Develop or select recipes to meet the Club's standards of quality and creativity.
- Act as a leader by providing guidance and training to team members.
- Identify necessary ingredients and determine required quantities.
- Bake, ice, and decorate desserts to achieve optimal presentation and taste.
- Order food items and supplies as needed, ensuring inventory is well-stocked.
- Manage inventory effectively to maintain quality, minimize waste, and reduce losses.
- Ensure all products meet the required quality standards.
- Uphold food safety by strictly adhering to hygiene and sanitation regulations.
- Maintain a clean and organized workspace, tools, and equipment.

Skills and Qualifications :

- Diploma or Certificate in Pastry Arts or a related field.
- Exceptional attention to detail, ensuring high-quality presentation and consistency.
- Proven experience in leading and mentoring a team in a professional kitchen environment.
- Extensive experience in gourmet cuisine with a focus on refined pastry and dessert preparation.
- Demonstrated ability to efficiently manage service for large-scale banquets and events.
- Previous experience in a Pastry Chef 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:

- 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 before **March 8, 2025**
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.