

Chef cuisinier



Le Club de golf Lotbinière, parcours de 27 trous avec un fort achalandage dont plusieurs tournois et banquets, est à la recherche d'un chef cuisinier pour compléter son équipe en vue de la prochaine saison. Situé près de St-Étienne, à 15 minutes des ponts, le club possède un restaurant de 50 places et des salles de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes.

Principales fonctions :

- ✓ Gestion des opérations de la cuisine
- ✓ Gestion du personnel de la cuisine
- ✓ Élaboration des différents menus en collaboration avec le directeur de la restauration
- ✓ Gestion de l'inventaire de nourriture
- ✓ Responsable de la préparation des banquets et événements

Qualités et aptitudes recherchées :

- ✓ Leadership mobilisateur
- ✓ Expérience en gestion de personnel et d'une cuisine
- ✓ Possède une attitude professionnelle et un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné

Conditions d'emploi :

- ✓ 9 mois par année (avril à décembre)
- ✓ Temps plein
- ✓ Salaire compétitif + prime banquets
- ✓ Uniformes fournis
- ✓ Escompte spécial à la boutique et au restaurant du Club
- ✓ Accès illimité au terrain d'exercice
- ✓ Rondes de golf gratuites et escompte sur la carte de membre

Date prévue d'entrée en fonction : Dès que possible

Pour postuler : <http://www.golflotbiniere.com/pages/joignez-vous-a-notre-equipe>

Ou contactez : Jean Lyonnais, directeur de la restauration

418-888-4653 poste 109

jeanlyonnais@golflotbiniere.com