

# Cuisinier



Le Club de golf Lotbinière, parcours de 27 trous avec un fort achalandage dont plusieurs tournois et banquets, est à la recherche de personnel pour compléter son équipe. 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 :

- ✓ Prépare et cuisine les aliments
- ✓ S'occupe de la mise en place de la cuisine
- ✓ Collabore à la préparation des banquets
- ✓ Réceptionne les livraisons

## Qualités et aptitudes recherchées :

- ✓ Automne et débrouillard
- ✓ Travail avec efficacité
- ✓ Soucieux des détails
- ✓ Possède une attitude professionnelle et un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné
- ✓ Capable de travailler sous pression

## Conditions d'emploi :

- ✓ 9 mois par année (avril à décembre)
- ✓ Temps plein ou temps partiel
- ✓ Horaire adapté à vos disponibilités
- ✓ Salaire selon expérience : à partir de 15 \$ de l'heure + 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 : avril

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](mailto:jeanlyonnais@golflotbiniere.com)