

Chef cuisinier



Le Club de golf Lotbinière, un chef de file de la grande région de Québec depuis 1979 avec son parcours de 27 trous offrant un service de restauration apprécié des membres, des invités et de sa clientèle corporative, est à la recherche d'un chef cuisinier pour compléter son équipe de la restauration en vue de la prochaine saison. Situé à Saint-Gilles, à 15 minutes des ponts, le club possède un restaurant de 50 places et des salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 380 personnes.

Principales fonctions :

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

Qualités et aptitudes recherchées :

- ✓ Leadership mobilisateur
- ✓ Expérience en gestion d'une cuisine
- ✓ Posséder une attitude professionnelle et faire preuve d'un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné

Conditions d'emploi :

- ✓ Temps plein (avril à décembre)
- ✓ Temps partiel (janvier à mars)
- ✓ Horaire de travail flexible : En moyenne, 40 heures par semaine réparties sur 5 jours. La fin de votre journée se terminera rarement après 19h00
- ✓ Salaire compétitif + primes banquets
- ✓ Ambiance de travail axée sur le plaisir au travail
- ✓ Nous facilitons la conciliation travail-famille
- ✓ Uniformes fournis
- ✓ Escomptes spéciaux à la boutique et au restaurant du Club
- ✓ Brunchs gratuits
- ✓ Accès illimité au terrain d'exercice
- ✓ Rabais avantageux (50%) sur la carte de membre ou les droits de jeu

Date prévue d'entrée en fonction : 1^{er} mars

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

Ou contactez : Jean Lyonnais, directeur de la restauration

418-888-4653 ou 418-831-5329, poste 109 ou jeanlyonnais@golflotbiniere.com