

# Chef cuisinier



Le Club de golf Lotbinière, chef de file de la grande région de Québec dans le domaine depuis 1979 pour son parcours de 27 trous et pour son service de restauration apprécié des membres, de sa clientèle corporative et de tournois, 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.

## Conditions d'emploi :

- ✓ Temps plein (avril à décembre)
- ✓ Temps partiel (janvier à mars)
- ✓ Horaire de travail flexible (environ 11h00 à 19h00) : En moyenne, 40 heures par semaine, réparties sur 5 jours.
- ✓ Salaire compétitif + prime banquet
- ✓ 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
- ✓ Rondes de golf gratuites et escompte de 50 % sur la carte de membre

## 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
- ✓ Possède une attitude professionnelle et un bon esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel et passionné

Date prévue d'entrée en fonction : 1<sup>er</sup> 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](mailto:jeanlyonnais@golflotbiniere.com)