



# OFFRE D'EMPLOI

## CHEF CUISINIER H/F

Lieu de travail : Club de golf St-Pacôme <http://www.golfstpacome.com>

### **Descriptif :**

Meneur d'hommes ou meneuse de femmes, vous devez être capable de gérer et préparer les menus de banquets et les menus à la carte et coordonner le travail de l'ensemble de l'équipe de cuisine et de partager les tâches avec la gérante du resta-bar.

Bon gestionnaire, vous maîtrisez le déroulement du processus : prévision - réception - stockage- conservation.

Missions:

Gérer et organiser l'ensemble du processus de production culinaire.

Encadrer une brigade de cuisiniers.

Veiller à la conception de nouveaux plats.

Type de contrat : Temps plein

Rémunération : à discuter

Expérience : 2-5 ans sur poste similaire

POUR POSTULER : Envoyer votre CV et lettre de motivation à

Club de golf St-Pacôme Inc.

[communication@golfstpacome.com](mailto:communication@golfstpacome.com)

Pour une rencontre, contactez Suzie Dubé  
au 418-852-2395 poste 2