



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 reste-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

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



OFFRE D'EMPLOI

AIDE-CUISINIER - SERVEUR H/F

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

Descriptif aide-cuisinière :

Homme ou femme, vous devez être capable d'être supervisé(e) par le chef cuisinier et préparer les repas des menus de banquets et les menus à la carte, être ponctuel(le) et disponible en tout temps.

Type de contrat : Temps partiel

Rémunération : à discuter

Descriptif serveur-serveuse :

Homme ou femme, vous devez être capable d'être supervisé(e) par la gérante du resto-bar, être ponctuel(le) et disponible en tout temps.

Type de contrat : Temps plein 4-5 jours/semaine

Descriptif serveur-serveuse banquets:

Homme ou femme, vous devez être capable d'être supervisé(e) par la gérante du resta-bar, être ponctuel(le) et disponible en tout temps.

Type de contrat : Temps partiel sur demande - 3 postes de disponible

POUR POSTULER: Envoyer votre CV et lettre de motivation à
Club de golf St-Pacôme Inc.

communication@golfstpacome.com

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