

Poste de Cheffe et cuisinières,

Situé à l'Île des Soeurs sur un site enchanteur, le Golf Exécutif Montréal est l'un des centres de golf les plus sains et écologiques au monde. Nous sommes fiers d'offrir un menu 100% à base de plantes, constitué de plats, de saveurs et de textures variés.

Vous croyez pouvoir relever ce défi? C'est donc votre expertise que nous cherchons. Plusieurs postes disponibles: cheffes et cuisinières.

Vous aurez la chance de faire partie d'une équipe dynamique dans un lieu de travail exceptionnel.

Vous travaillerez à

- Préparer un menu à base de plante, l'implémenter selon votre niveau

- Maintien de la propreté de la cuisine

- Tenue de l'inventaire des stocks de la cuisine

Type d'emploi : Temps Plein, Temps Partiel, Permanent ou saisonnier, à discuter selon les disponibilités.

Possibilité de travailler :

- 8 h / 10 h / 12 h par jour

- Du lundi au vendredi

- Le jour

- Le soir

- La fin de semaine

- Les jours fériés

Exigences:

- Au moins un an d'expérience en cuisine

Located on Nun's Island, Golf Exécutif Montréal is one of the healthiest and most environmentally friendly golf courses in the world, we are proud to offer a 100% plant-based menu that has incredible flavours and textures. Think you can handle the challenge? Then we're looking for your expertise. Available positions: Head cooks and cooks.

You will have the chance to be part of a dynamic team in an exceptional work environment.

Your tasks will include

- Making sure to show continuous improvement in our menu

- Preparing and developing an all-plant based menu

- Maintaining the cleanliness of the kitchen

- Keeping an inventory of the kitchen

Job Type: Full time, Part time, Permanent

Salary: To be discussed

Schedule possibilities:

- 8 hrs / 10 hrs / 12 hrs per day

- Monday to Friday

- During the day

- Evenings

- Weekends

- Holidays

Maryse Boucher

m.boucher@chezmagolf.com

www.golfexecutifmontreal.com