

NOUS RECHERCHONS UN(E) CUISINIER(ÈRE)

CLUB DE GOLF REVERMONT

CUISINIER(ÈRE)

DESCRIPTION

- Les heures varient selon l'achalandage
- La durée de l'emploi est de mi-mai à la mi-octobre
- Salaire à discuter

PRINCIPALES TÂCHES

- Préparer les repas et les menus
- Faire tous les achats pour le restaurant
- Travailler de pair avec le ou la coordonnatrice

QUALIFICATION RECHERCHÉE

- Minimum de 2 ans d'expérience à titre de cuisinier(ère) ou un diplôme connexe à ce domaine
- Formé(e) selon la MAPAQ en hygiène et salubrité

ENVOIE TON CV

club.revermont@cgocable.ca



www.golfrevermont.com

NOUS RECHERCHONS UN(E) GÉRANT(E)

CLUB DE GOLF REVERMONT

GÉRANT(E)

DESCRIPTION

- 40 heures par semaines
- La durée de l'emploi est de mi-mai à la mi-octobre
- Salaire à discuter

PRINCIPALES TÂCHES

- Coordonner les employés de la boutique et du back shop
- Faire tous les achats pour la boutique et le restaurant
- Gérer l'ensemble des activités du club et veillez à la coordination entre tous les départements

QUALIFICATION RECHERCHÉE

- Minimum de 2 ans d'expérience dans la gestion ou un diplôme connexe à ce domaine
- Toutes autres expériences pertinentes

ENVOIE TON CV

club.revermont@cgocable.ca



www.golfrevermont.com