

Offre d'emploi : Chef de cuisine au Gowan Brae Golf Club

Le Gowan Brae Golf Club est situé à Bathurst, sur la côte nord du nord-est du Nouveau-Brunswick. Ce parcours de golf exigeant de 18 trous offre des vues spectaculaires sur le port de Bathurst et sur la baie des Chaleurs, mondialement connue, depuis 16 de ses 18 trous. Le parcours est apprécié par 700 membres locaux et attire chaque année de nombreux touristes dans notre région. Le pavillon (club-house) dispose d'une grande salle de réception idéale pour les mariages et les événements, ainsi que d'un restaurant et d'une terrasse offrant une vue imprenable sur le terrain de golf et l'eau. Récemment, le club a installé deux simulateurs de golf intérieurs Trackman, permettant aux membres et aux invités de pratiquer le golf toute l'année à Gowan Brae.

Lieu : Gowan Brae Golf Club, Bathurst, N.-B.

Date de publication : 8 septembre 2026

Date limite : 25 septembre 2026

Date d'entrée en fonction : 13 octobre 2026

Description :

Êtes-vous un chef passionné qui aime créer des expériences culinaires exceptionnelles ? Le Gowan Brae Golf & Country Club recherche un chef de cuisine talentueux et motivé pour diriger son équipe en cuisine. Qu'il s'agisse de la restauration quotidienne au club, de tournois de golf, de mariages, d'événements d'entreprise ou d'occasions spéciales, vous jouerez un rôle clé en offrant une cuisine et un service de qualité supérieure à nos membres et invités.

Le chef de cuisine relève directement du directeur général.

Principales responsabilités

En tant que chef de cuisine, vous devrez :

- Planifier, préparer et exécuter les menus pour la restauration du club, les tournois de golf, les banquets, les mariages, les événements d'entreprise et autres occasions spéciales.
- Veiller à ce que tous les plats soient préparés et présentés selon des normes de qualité élevées et constantes.
- Créer des menus de saison en utilisant, dans la mesure du possible, des ingrédients frais et locaux.
- Adapter les menus pour répondre aux restrictions alimentaires, aux demandes particulières et aux thèmes des événements.
- Collaborer étroitement avec le directeur général et les organisateurs d'événements pour créer des expériences culinaires mémorables.
- Coordonner les opérations en cuisine et la gestion du personnel pour assurer un service efficace, tant lors des activités quotidiennes que lors des grands événements.
- Recruter, former, planifier les horaires et encadrer le personnel de cuisine tout en favorisant un environnement de travail positif et axé sur l'esprit d'équipe.
- Gérer les budgets de la cuisine, y compris les coûts des aliments, la main-d'œuvre, les stocks et l'entretien de l'équipement.

- Surveiller les stocks, réduire le gaspillage et collaborer avec les fournisseurs pour maintenir la qualité et contrôler les coûts. Prévoir les besoins de production et commander les approvisionnements selon les besoins.
- Inspecter les ingrédients bruts et les plats préparés pour garantir le respect constant des normes de qualité.

Maintenir une cuisine propre, organisée et sécuritaire, conforme à toutes les réglementations provinciales en matière de santé, de sécurité et de manipulation des aliments.

Qualifications

Nous recherchons une personne possédante :

- 3 à 5 ans d'expérience culinaire dans une cuisine à fort volume.
- Une expérience dans la direction, le développement et la motivation d'une équipe de cuisine.
- Un certificat provincial valide de manipulateur d'aliments (la certification Sceau rouge constitue un atout majeur).
- Une solide connaissance des techniques culinaires, des tendances actuelles et de l'élaboration de menus de saison.
- D'excellentes compétences en organisation et en gestion du temps, particulièrement dans un environnement au rythme soutenu.
- Bilingue

Rémunération

- Fourchette salariale de 50 000 \$ à 70 000 \$, selon l'expérience
- Programme de primes
- Privilèges de golf
- Avantages sociaux (assurance maladie) et régime d'épargne-retraite (REER)



150 Youghall Dr.
 Bathurst, NB E2A 4X5
info@gowanbrae.ca