



The Hermitage Club is seeking an **ASSISTANT CLUBHOUSE MANGER** to support the General Manger with the daily operations of the Club. The Hermitage Club was founded in 1912 and is located on the shore of Lake Memphremagog. Our Private Club facilities include a nine hole golf course, four Har-Tru tennis courts, clubhouse (dining, bar and room accommodations), children's summer day camp and 3 km of walking trails.

JOB SUMMARY

The ideal candidate will have a strong background in Food and Beverage operations with experience as a Maitre d'hôtel. Responsibilities will include management of the dining room, bar and rooms, including participation in daily activities, special functions, conferences and weddings. A general knowledge of front desk responsibilities and buildings and grounds maintenance is an asset. The candidate will report to the General Manager and work in a team environment with the Club Administration, Head Chef, Golf Professional, Tennis Professionals and Junior Program Coordinator. Attention to detail, interpersonal skills, being proactive and the ability to provide excellent member services is required.

RESPONSIBILITIES

- Employee schedules
- Event planning
- Oversight and participation in daily clubhouse activities, weddings, conferences and special events
- Dining room, Bar and Wine Menus
- Inventories
- Training
- Room accommodation oversight

QUALIFICATIONS

- Experience as a Maitre d'hôtel
- Microsoft Office programs (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
- P.O.S. (Maitre'D)
- Bilingual (Members from Ontario, United States and overseas)
- A CEGEP diploma (either an AEC or a DEC) in Restaurant or Hotel Management or equivalent work experience
- Experience in a private club is an asset

COMPENSATION

- \$1,000 to \$1,300 per week (28 to 30 weeks – Seasonal position)
- Staff meals
- End of year Holiday Fund

EMPLOYMENT DURATION

- Full Time Seasonal

CONTACT INFORMATION

Daniel Brodie – General Manager

danbrodie@hermitageclub.ca



Le Club Hermitage est à la recherche d'un directeur adjoint du pavillon pour soutenir le Directeur général dans les opérations quotidiennes du Club. Fondé en 1912, le Hermitage Club est situé sur les rives du lac Memphrémagog. Nos installations privées comprennent un parcours de golf de neuf trous, quatre terrains de tennis Har-Tru, un pavillon (restaurant, bar et hébergement), un camp de jour estival pour enfants et 3 km de sentiers pédestres.

RÉSUMÉ DU POSTE

Le candidat idéal possédera une solide expérience en restauration et en gestion des boissons, ainsi qu'une expérience préalable en tant que maître d'hôtel. Les responsabilités incluent la gestion de la salle à manger, du bar et des chambres, ainsi que la participation aux activités quotidiennes, aux événements spéciaux, aux conférences et aux mariages.

Une connaissance générale des tâches de la réception ainsi que de l'entretien des bâtiments et des terrains constitue un atout. Le candidat relèvera du Directeur général et travaillera en équipe avec l'administration du club, le chef cuisinier, le professionnel du golf, les instructeurs de tennis et le coordonnateur du programme des jeunes.

Une grande attention aux détails, d'excellentes compétences interpersonnelles, un sens de l'initiative et la capacité d'offrir un service exceptionnel aux membres sont essentiels.

RESPONSABILITÉS

- Planification des horaires du personnel
- Planification des événements
- Supervision et participation aux activités quotidiennes du pavillon, aux mariages, conférences et événements spéciaux
- Gestion des menus du salle à manger, du bar et des vins
- Gestion des inventaires
- Formation du personnel
- Supervision des hébergements

QUALIFICATIONS

- Expérience en tant que maître d'hôtel
- Bonne maîtrise des logiciels Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
- Connaissance du système P.O.S. (Maitre'D)
- Bilingue (membres provenant de l'Ontario, des États-Unis et de l'étranger)
- Diplôme d'études collégiales (AEC ou DEC) en gestion de restaurant ou d'hôtel, ou expérience équivalente
- Expérience dans un club privé (atout)
-

RÉMUNÉRATION

- 1 000 \$ à 1 300 \$ par semaine (28 à 30 semaines – poste saisonnier)
- Repas du personnel
- Fonds de fin d'année (Holiday Fund)

DURÉE DE L'EMPLOI

- Temps plein saisonnier

INFORMATIONS DE CONTACT

Daniel Brodie – Directeur général

danbrodie@hermitageclub.ca