



1700 Fribourg - Suisse

## **Chef de partie pâtisserie – 100% (H/F)**

Le Péroilles est un restaurant dirigé par le chef fribourgeois étoilé Pierrot Ayer et son Chef de cuisine Pierre-Pascal Clément. Il comprend deux concepts bien distincts : le restaurant gastronomique (1 étoile Michelin et 17 points au Gault&Millau) et Le Petit Péroilles qui est une brasserie avec une épicerie fine.

Si vous souhaitez intégrer une équipe jeune, dynamique, volontaire et motivée, travaillant sereinement à positionner le restaurant dans un haut niveau de goût et de perfection, alors vous êtes notre chef/fe de partie pâtisserie. Nous vous attendons dès maintenant.

### **Vos principales responsabilités seront les suivantes :**

- Participer à l'élaboration et la création des desserts du restaurant gastronomique et de la brasserie, ainsi que de l'épicerie fine qui offre tous les jours une variété de pâtisseries
- Effectuer la mise en place, la production et l'envoi des desserts du restaurant gastronomique et de la brasserie.
- Participer à la production du pain pour les restaurants
- Appliquer et faire évoluer les standards de l'établissement.

### **Vos avantages :**

- Un poste à responsabilités
- Une fonction pérenne, dans une brigade, jeune et dynamique.
- L'opportunité de travailler uniquement avec des produits frais et de saison.
- Vivre une belle expérience dans un établissement reconnu et en plein essor

### **Vos compétences attendues :**

- Formation de pâtissier-confiseur (avec CFC ou titre jugé équivalent)
- Une expérience en boulangerie serait un atout
- Maîtrise des règles d'hygiène
- Dynamique, aimant gérer le stress et passionné par son métier
- Flexibilité sur les horaires, investi et motivé
- Expérience dans un restaurant gastronomique souhaitée

**Entrée en fonction :** dès le 1<sup>er</sup> septembre 2021

Ces critères vous correspondent ? Envoyez-nous votre CV et un e-mail de motivation personnalisé à [julien@leperolles.ch](mailto:julien@leperolles.ch)