



1700 Fribourg - Suisse

Chef-Pâtissier – 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 pâtissier. Nous vous attendons pour le 1er septembre 2021 au plus tard.

Vos principales responsabilités seront les suivantes :

- Élaborer et créer les 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.
- Gérer les commandes et stocks de marchandises ~~pour la pâtisserie.~~
- Former un apprenti.
- Produire le 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 d'environ 5 ans dans un restaurant gastronomique

Entrée en fonction : 1^{er} septembre 2021

Ces critères vous correspondent ? Envoyez-nous votre CV et un e-mail de motivation personnalisé à julien@leperolles.ch