



APPRENTI(E) SPÉCIALISTE EN RESTAURATION CFC

Le Pérolles est un restaurant dirigé par le chef fribourgeois étoilé Pierrot Ayer et Julien Ayer, responsable administratif. Il comprend deux concepts bien distincts : le restaurant gastronomique (1 étoile Michelin et 17 points au Gault&Millau) et Le Petit Pérolles 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 prochain/e apprenti/e spécialiste en restauration**.

Nous vous attendons la rentrée scolaire **2022-2023** ou **2023-2024**

MISSIONS

- Assurer le service d'une clientèle exigeante d'un restaurant étoilé Michelin.
- Assister le chef de rang lors du service.
- Participer à l'expérience gastronomique de la clientèle.
- Assurer le suivi de la commande et le déroulement du service.
- Procéder à la mise en place des tables.
- Procéder au nettoyage des verres, du matériel, et des offices après le service.

AVANTAGES

- Une formation professionnelle enrichissante.
- Un poste dans une brigade jeune et dynamique.
- L'opportunité de travailler dans un cadre luxueux.
- Vivre une belle expérience dans un établissement reconnu et en plein essor.

COMPÉTENCES

- Être disponible pour un stage d'observation d'une durée de 1 à 3 semaines
- Envie d'apprendre
- Discret, avenant, conscience professionnelle, disponible, précis, rigoureux
- Aimer son travail et le faire ressentir.
- Savoir gérer plusieurs choses en même temps, mais cibler les priorités.
- Savoir être à l'écoute du client.
- Garder son calme et une constance dans la qualité de son travail, même et surtout face au stress.
- Flexibilité sur les horaires.
- Parler l'allemand est un plus.

Ces critères vous correspondent ?

Envoyez-nous votre CV et un e-mail de motivation personnalisé à julien@leperolles.ch

