



SOMMELIER/ÈRE

Le Pérolles est un restaurant dirigé par le chef fribourgeois étoilé Pierrot Ayer et son fils Julien Ayer. 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 Sommelier/ère**.
Nous vous attendons pour début avril ou à convenir.

MISSIONS

- Accueillir et prodiguer des conseils clairs et en adéquation avec les envies de nos clients.
- Assurer la prise de commande, le suivi et le service des vins et boissons.
- Appuyer, si nécessaire, les chefs de rang durant le service.
- Gérer la cave et l'inventaire en adéquation avec la volonté des gérants.
- Assurer une dynamique et des changements récurrents dans notre offre de vins au verre.
- Participer à l'actualisation de la carte des vins.

AVANTAGES

- 3 jours de congé par semaine (dimanche, lundi et mardi)
- 7 semaines de vacances
- Logement possible durant le temps d'essai à 5 minutes à pied du restaurant.
- Fribourg est situé à 20 minutes de Bern, 40 minutes de Lausanne et 1h30 de Genève.
- Fribourg est une ville estudiantine, jeune et animée.
- Une expérience 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

- Excellente présentation et capacité relationnelle
- Sens de l'accueil et du service à la clientèle d'un établissement 1* Michelin.
- Esprit d'équipe, flexible et consciencieux(se).
- Bonne connaissance des vins suisses, un atout.
- Formation en sommellerie ou expérience jugée équivalente.
- Bonnes connaissances techniques des produits, des vins et des alcools.
- Vous êtes attiré(e) par la notion d'accord mets et vins.
- Vous êtes attiré(e) par la notion d'accord mets et boissons sans alcools.

Ces critères vous correspondent ?

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

