



ASSISTANT/E CHEF SOMMELIER

Le Pérolles est une maison emblématique de la gastronomie fribourgeoise, créée par le chef étoilé **Pierrot Ayer**. Depuis plus de 30 ans, elle incarne l'excellence culinaire et l'attachement profond au terroir. Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit : sous l'impulsion de **Julien Ayer**, sommelier et directeur, et avec l'arrivée du chef **Victor Moriez** (ancien de l'Hôtel de Ville de Crissier***), Le Pérolles se prépare à poursuivre son histoire en conjuguant tradition et modernité.

Si vous souhaitez évoluer dans une équipe jeune, passionnée et ambitieuse, au cœur d'un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et 16 points Gault&Millau, alors rejoignez-nous comme **Assistant/e Chef Sommelier**.

MISSIONS

- Assister le Chef Sommelier dans la gestion quotidienne de la cave (plus de 700 références, env. 9'000 bouteilles).
- Participer activement au service en salle : présentation des vins, conseils aux clients, accords mets-vins.
- Gérer la mise en place des postes de sommellerie (préparation des verres, carafes, matériel de service).
- Contribuer à l'entretien, au rangement et au suivi de la cave et du stock.
- Être force de proposition et curieux(se) sur les nouveautés et tendances du monde du vin.

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

- Première expérience en sommellerie ou forte motivation à développer des compétences dans ce domaine.
- Sens du service et de l'accueil haut de gamme.
- Curiosité, passion pour le vin et envie d'apprendre auprès d'un sommelier expérimenté.
- Bonne présentation, rigueur et esprit d'équipe.
- Français courant, l'anglais ou l'allemand est un plus.

Ces critères vous correspondent ?

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

