



COMMIS DE SALLE 100%

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 16 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 commis de salle dès le 1^{er} septembre 2025!**

MISSIONS

- Participer activement à la mise en place de la salle avant chaque service.
- Servir les amuse-bouches, le pain, l'eau et assurer un suivi constant des tables.
- Débarrasser et redresser les tables rapidement et efficacement.
- Assurer un service fluide et attentif
- Maintenir une rigueur constante sur l'hygiène, le matériel et les consignes en salle
- Participer activement au rangement, au nettoyage et à l'entretien des arrières en fin de service.

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

- Présentation soignée et sens du service.
- Dynamique, curieux·se, motivé·e à apprendre.
- Esprit d'équipe, rigueur, ponctualité.
- Une première expérience en restauration est un atout, mais pas indispensable.

Ces critères vous correspondent ?

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

