



COMMIS / DEMI-CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE

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 **Commis / Demi-chef de partie en pâtisserie**.

MISSIONS

- Participer à la réalisation des desserts à l'assiette du restaurant gastronomique et aux créations de la maison.
- Assister le Chef pâtissier et son équipe dans la production quotidienne.
- Respecter et appliquer les recettes, méthodes et standards de qualité.
- Contribuer à la mise en place, au dressage et au service des desserts.
- Maintenir un poste de travail propre, organisé et conforme aux normes d'hygiène HACCP.
- Développer vos compétences techniques en pâtisserie au contact d'une équipe expérimentée.

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 pâtisserie (restaurant gastronomique ou hôtel haut de gamme, un atout).
- Passion pour la pâtisserie et volonté d'apprendre.
- Rigueur, régularité et créativité.
- Capacité à travailler en équipe dans une brigade exigeante.

Ces critères vous correspondent ?

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

