



DEMI-CHEF/FE DE RANG 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 demi-chef/fe de rang dès le 1^{er} septembre 2025!**

MISSIONS

- Aider à la mise en place de la salle avant le service.
- Gérer partiellement un rang sous la supervision du chef.fe de rang.
- Connaître les menus, les réservations et les spécificités clients.
- 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 irréprochable, sens du détail.
- Sérieux.se, engagée, avec une bonne capacité relationnelle.
- Aisance avec les bases du service gastronomique.
- Maîtrise basique des outils digitaux (système de caisse, réservations)
- Esprit d'équipe.

Ces critères vous correspondent ?

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

