



SERVEU(R)(EUSE) - 30-60% - LE PETIT PÉROLLES

Le Pérolles est un restaurant dirigé par le chef fribourgeois étoilé Pierrot Ayer et son fils Julien. 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.

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 serveu(r)(euse) du Petit Pérolles**.

PROFIL

- Expérience en restauration souhaitée.
- Français courant (autres langues bienvenues).
- Présentation soignée et sens du détail.
- Esprit d'équipe, flexibilité, autonomie.

AVANTAGES

- 3 jours de congé par semaine (dimanche, lundi et mardi)
- 7 semaines de vacances
- Fribourg est situé à 20 minutes de Bern, 40 minutes de Lausanne et 1h30 de Genève.
- Fribourg est une ville étudiante, jeune et animée.
- Un environnement stimulant : intégrer une équipe dynamique et passionnée.
- Des opportunités d'apprentissage : travail en lien étroit avec le restaurant gastronomique.
- Un poste à responsabilité : autonomie dans la gestion de la cuisine de notre brasserie.

DÉTAILS DU POSTE

- Durée du contrat : Indéterminé (CDI) ou CDD à discuter.
- Entrée en fonction : Dès que possible
- Taux d'occupation : 30-60% selon les disponibilités

Ces critères vous correspondent ?

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

