



CHEF/FE DE RANG

Le Pérolles est une maison emblématique de la gastronomie fribourgeoise, fondée par le chef étoilé Pierrot Ayer. Depuis plus de 30 ans, elle incarne une cuisine d'excellence, profondément ancrée dans le terroir et le respect des produits.

Aujourd'hui, la maison entre dans une nouvelle phase de son histoire. Sous l'impulsion de Julien Ayer, directeur et sommelier, et avec l'arrivée de Victor Moriez (ancien de l'Hôtel de Ville de Crissier***), Le Pérolles poursuit son développement en affirmant une vision à la fois fidèle à ses racines et résolument tournée vers l'avenir.

Dans ce contexte, nous recherchons un(e) Chef(fe) de rang passionné(e), rigoureux(se) et engagé(e), sensible à l'exigence du service gastronomique et au souci du détail.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe jeune, engagée et ambitieuse, au cœur d'une maison réunissant un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et 16 points Gault&Millau, alors rejoignez-nous comme **Chef/fe de rang du restaurant gastronomique**.

MISSIONS

- Assurer un service précis, élégant et fluide, en parfaite cohérence avec le positionnement gastronomique de la maison.
- Garantir une expérience client d'excellence, personnalisée et mémorable.

RESPONSABILITÉS

SERVICE ET EXCELLENCE

- Accueillir les clients avec élégance, assurance et sens du détail.
- Présenter les plats avec précision et sensibilité.
- Veiller au rythme du service et à la parfaite coordination avec la cuisine.
- Anticiper les besoins des clients et personnaliser l'expérience.

ORGANISATION & ESPRIT D'ÉQUIPE

- Participer activement à la mise en place gastronomique (verrerie, argenterie, dressage de salle).
- Travailler en étroite collaboration avec le maître d'hôtel et le chef sommelier.
- Respecter les standards élevés de la maison en matière de service, de présentation et de discrétion.
- Contribuer à une atmosphère professionnelle, exigeante et bienveillante.



CHEF/FE DE RANG

COMPÉTENCES

- Formation en restauration ou expérience confirmée en restaurant gastronomique).
- Sens aigu du détail et de l'excellence.
- Maîtrise des codes du service gastronomique.
- Intérêt pour la gastronomie.
- Organisation, rigueur et autonomie.
- Excellente présentation et communication soignée.
- Esprit d'équipe et engagement durable

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.

Ces critères vous correspondent ?

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

