



ASSISTANT/E MAÎTRE D'HÔTEL

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) Assistant(e) Maître d'Hôtel**, véritable bras droit du Maître d'Hôtel, capable d'allier leadership, sens du détail et excellence du service.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe ambitieuse, engagée et passionnée, au cœur d'une maison réunissant un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et 16 points Gault&Millau, rejoignez-nous.

MISSIONS

- Assister le Maître d'Hôtel dans la gestion opérationnelle du service.
- Garantir une expérience client d'exception, personnalisée et fluide.
- Contribuer activement au management et à la cohésion de l'équipe de salle.

RESPONSABILITÉS

SERVICE ET EXCELLENCE

- Accueillir les clients avec élégance, assurance et naturel.
- Superviser le bon déroulement du service en coordination étroite avec la cuisine et la sommellerie.
- Veiller au rythme, à la précision et à la qualité constante des prestations.
- Gérer les situations délicates avec professionnalisme et discrétion.

MANAGEMENT & ORGANISATION

- Encadrer et accompagner les chefs de rang et commis.
- Participer aux briefings et débriefings quotidiens.
- Assurer la transmission des standards et de la culture de la maison.
- Contribuer au planning et à l'organisation opérationnelle en collaboration avec la direction.



ASSISTANT/E MAÎTRE D'HÔTEL

COMPÉTENCES

- Formation hôtelière ou expérience confirmée en restauration gastronomique.
- Expérience préalable en tant que Chef de rang confirmé ou Assistant Maître d'Hôtel.
- Leadership naturel et sens des responsabilités.
- Excellente présentation et communication irréprochable.
- Maîtrise des codes du service gastronomique haut de gamme.
- Sens du détail, rigueur et grande fiabilité.
- Intérêt marqué pour le vin et la gastronomie.

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

