



CHEF DE CUISINE – BRASSERIE «LE PETIT PÉROLLES»

Le Péroilles 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 Péroilles poursuit son développement en affirmant une vision à la fois fidèle à ses racines et résolument tournée vers l'avenir.

Dans ce contexte, la brasserie de la maison, Le Petit Péroilles, est appelée à évoluer. Nous recherchons un Chef de cuisine capable de s'inscrire dans cette dynamique, de faire grandir l'identité culinaire de la brasserie et de l'accompagner dans sa structuration et son développement.

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 de cuisine – Brasserie « Le Petit Péroilles »**.

MISSIONS

- Assurer la direction complète de la cuisine du Petit Péroilles, midi et soir, en garantissant une identité culinaire cohérente, généreuse et maîtrisée, une qualité constante des plats, une gestion optimale de l'équipe et des coûts, ainsi qu'une collaboration harmonieuse avec la direction (Julien Ayer) et le chef de cuisine Victor Moriez.

RESPONSABILITÉS

GESTION CULINAIRE

- Élaborer les menus de la brasserie en collaboration étroite avec Victor Moriez.
- Développer une cuisine moderne de brasserie, gourmande, lisible, ancrée dans le terroir fribourgeois.
- Garantir la constance, la régularité et l'exécution impeccable des plats.
- Superviser les fiches techniques, grammages et protocoles de dressage.
- Assurer la créativité tout en respectant le positionnement prix et l'identité du Petit Péroilles.
- Collaborer ponctuellement avec le gastronomique (événements, transferts produits, synergies).



CHEF DE CUISINE - BRASSERIE «LE PETIT PÉROLLES»

PRODUCTION ET MISE EN PLACE

- Organiser et planifier la mise en place pour les services du midi et du soir.
- Assurer une mise en place efficace, anticipée, optimisée, avec le minimum de stress en service.
- Garantir la propreté, l'hygiène et l'ordre permanent de la cuisine.
- Assurer un management respectueux, clair et structuré (petite équipe).
- Gérer les commandes et stocks de manière rigoureuse
- Construire et tenir les coûts matière (achat de marchandise)

FORMATION DES APPRENTIS

- Le Péroilles se veut Maison formatrice. Dans ce sens, le chef de cuisine de la brasserie sera aussi responsable du suivi de la formation de tous les apprentis de la cuisine (en principe 4).
- Il devra les accompagner jusqu'aux examens et les aider à se préparer à ces derniers.
- Le chef de cuisine de la brasserie devra suivre la formation de formateur pour apprentis.

COMPÉTENCES

- Expérience confirmée comme Sous-chef ou Chef de cuisine en brasserie haut de gamme ou bistronomie.
- Grande maîtrise des cuissons, sauces, assaisonnements, organisation de service.
- Rigueur, régularité et créativité.
- Leadership naturel et bienveillant.
- Respect, calme et bonne communication.
- Esprit positif et constructif.
- Aimer travailler dans un établissement familial mais professionnel.

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 étudiante, 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

