



CHEF/FE DE RANG/SERVEUR/EUSE – 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 une personne de salle motivée, dynamique et engagée, aimant le rythme de la brasserie, le contact avec les clients et le travail bien fait.

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-Serveur/euse – Brasserie « Le Petit Péroilles »**.

MISSIONS

- Assurer un service fluide, chaleureux et professionnel en salle, en cohérence avec l'esprit brasserie du Petit Péroilles.
- Garantir une expérience client conviviale, attentive et de qualité, en lien étroit avec la cuisine et la direction.

RESPONSABILITÉS

SERVICE ET ACCUEIL

- Accueillir les clients avec naturel, sourire et professionnalisme.
- Assurer la prise de commande, le service des mets et des boissons avec précision et efficacité.
- Veiller au bon déroulement du service, à la satisfaction des clients et à l'ambiance générale de la salle.
- Être attentif aux détails, aux rythmes et aux attentes d'une clientèle variée.





CHEF DE CUISINE - BRASSERIE «LE PETIT PÉROLLES»

ORGANISATION & ESPRIT D'ÉQUIPE

- Participer activement à la mise en place de la salle.
- Travailler en bonne intelligence avec la cuisine et l'équipe de salle.
- Respecter les standards de la maison en matière de service, de présentation et de propreté.
- Contribuer à une atmosphère de travail positive, dynamique et respectueuse.

COMPÉTENCES

- Formation en restauration ou expérience confirmée en salle (brasserie, bistrot ou restaurant).
- À l'aise avec le rythme soutenu du service.
- Sens du service, contact facile et bon relationnel.
- Organisation, rigueur et autonomie.
- Esprit d'équipe, fiabilité et attitude positive.
- Envie de s'investir dans une maison familiale mais exigeante.

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

