



CHEF/FE DE RANG 100%

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

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 chef/fe de rang dès le 1^{er} juin 2025!**

MISSIONS

- Responsable de la mise en place de la salle.
- Responsable d'un rang durant le service.
- Vous informer avant le service de la teneur des menus et des plats, des tables réservées sur votre rang et de l'importance des clients.
- Assurer le suivi et le contrôle de la tenue de votre rang
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité concernant les locaux, le matériel, l'utilisation des machines et le service aux clients.

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.

COMPÉTENCES

- Excellente présentation et capacité relationnelle.
- Esprit d'équipe, flexible et consciencieux(se).
- Bonne connaissance des vins, un atout.
- Bonnes connaissances techniques des produits.
- Maîtrise des outils informatiques et web, un plus.

Ces critères vous correspondent ?

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

