



CUISINIER/ÈRE

Entrée en fonction : dès mi-août, début septembre, à discuter

Le Pérolles est une maison emblématique de la gastronomie fribourgeoise, créée par le chef étoilé Pierrot Ayer. Depuis plus de 30 ans, elle incarne l'excellence culinaire et un profond attachement au terroir.

Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit. Sous l'impulsion de Julien Ayer, directeur et sommelier, et du chef Victor Moriez (ancien de l'Hôtel de Ville de Crissier***), Le Pérolles poursuit son évolution avec une équipe jeune, ambitieuse et passionnée.

Nous ne recherchons pas un titre. Nous recherchons une personnalité.

Chez nous, les étiquettes de «commis», «chef de partie» ou «demi-chef de partie» comptent moins que l'envie d'apprendre, de progresser et de prendre des responsabilités.

Si vous aimez cuisiner, que vous êtes curieux, impliqué et que vous souhaitez évoluer dans un environnement exigeant où chacun a son mot à dire, cette place est faite pour vous.

MISSIONS

- Participer à la préparation et à l'envoi des menus gastronomiques.
- Être responsable de votre poste et contribuer au bon fonctionnement de la cuisine.
- Travailler en étroite collaboration avec l'ensemble de la brigade.
- Participer aux réflexions, aux essais et au développement des nouveaux plats.
- Garantir un haut niveau de qualité, de régularité et de précision.
- Respecter les normes d'hygiène HACCP..

AVANTAGES

- Une brigade jeune, soudée et ambitieuse.
- De vraies responsabilités dès votre arrivée.
- Un environnement favorisant la progression et la formation.
- 3 jours de congé par semaine (dimanche, lundi et mardi).
- 7 semaines de vacances.
- Logement possible durant la période d'essai, à 5 minutes à pied du restaurant.
- Un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et 16 points Gault&Millau en pleine évolution.
- Un cadre de travail moderne au cœur de Fribourg, à 20 minutes de Berne et 40 minutes de Lausanne.

VOTRE PROFIL

- Vous possédez déjà une première expérience en cuisine.
- Vous êtes motivé, curieux et avez envie d'apprendre chaque jour.
- Vous aimez travailler en équipe et prendre des initiatives.
- Vous êtes rigoureux, positif et appréciez les défis.
- Vous recherchez un établissement dans lequel vous pourrez réellement évoluer.

Ces critères vous correspondent ?

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

On se réjouit de faire votre connaissance.

