



STAGIAIRE DE SERVICE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE

Le Péroilles est un restaurant dirigé par le chef fribourgeois étoilé Pierrot Ayer, et Julien Ayer, responsable administratif et maître d'hôtel. Il comprend deux concepts bien distincts : le restaurant gastronomique (1 étoile Michelin et 17 points au Gault&Millau) et Le Petit Péroilles 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 stagiaire de l'école hôtelière**.
Nous vous attendons pour mi-août (à convenir).

MISSIONS

- Assurer le service d'une clientèle exigeante d'un restaurant étoilé Michelin.
- Assister le chef de rang lors du service.
- Participer à l'expérience gastronomique de la clientèle.
- Assurer le suivi de la commande et le déroulement du service.
- Procéder à la mise en place des tables.
- Procéder au nettoyage des verres, du matériel, et des offices après le service.
- Participer à l'élaboration de nouvelles boissons (cocktails).

AVANTAGES

- Logement à 5 minutes à pied du restaurant (chambre individuelle).
- 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.
- Possibilité de se former dans le vin (visite de domaine viticole et dégustation)
- 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

- Discret, avenant, conscience professionnelle, disponible, précis, rigoureux
- Aimer son travail et le faire ressentir.
- Savoir gérer plusieurs choses en même temps, mais cibler les priorités.
- Savoir être à l'écoute du client.
- Garder son calme et une constance dans la qualité de son travail, même et surtout face au stress.
- Flexibilité sur les horaires.
- Parler l'allemand est un plus.

Ces critères vous correspondent ?

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

