



SOUS-CHEF/FE DE CUISINE

Le Péroilles 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 Péroilles qui est une brasserie.

Si vous souhaitez intégrer une équipe jeune, dynamique, volontaire et créative, travaillant sereinement à positionner le restaurant dans un haut niveau de qualité et de perfection, alors vous êtes **notre prochain/e sous-chef/fe**.

Nous vous attendons pour début mars ou à convenir.

MISSIONS

- Le Sous-chef de Cuisine assiste et épaula le chef de cuisine exécutif Frédéric Martot.
- Le Sous-chef est responsable du service de midi de notre brasserie «Le Petit Péroilles»
- Garder une constance dans la qualité de la recette mais aussi dans la méthode de fabrication.
- Former, motiver, gérer la discipline et superviser le travail des apprentis et commis de cuisine, s'assurant ainsi que tous les standards sont présents.
- Contrôler les différents postes tout en participant à la mise en place.
- Gérer les besoins des mises en place et le réapprovisionnement en s'assurant que cela ne dépasse pas les besoins du service.
- Maintenir la cuisine et les équipements propres et prendre soin du matériel.
- Assister aux plans et actions de correction des problèmes de coût des aliments : contrôler le gaspillage des aliments, les pertes et les consommations.

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

- Expérience exigée dans un poste de restaurant gastronomique.
- Passion de la cuisine.
- Esprit d'équipe, flexible et consciencieux(se).
- Qualité de Leader, capacité d'organisation, et sait apporter un soin aux détails.
- Formation en cuisine ou expérience jugée équivalente.
- Excellentes connaissances techniques des produits.

Ces critères vous correspondent ?

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

