

HÔTE / HÔTESSE D'ACCUEIL

Le Pérolles 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 Pérolles poursuit son développement en affirmant une vision à la fois fidèle à ses racines et résolument tournée vers l'avenir.

Dans ce contexte, nous recherchons un(e) Hôte / Hôtesse d'accueil, véritable premier contact avec nos clients, capable d'allier sens du service, aisance relationnelle et rigueur administrative.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe ambitieuse, engagée et passionnée, au cœur d'une maison réunissant un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et 16 points Gault&Millau, rejoignez-nous.

CONDITIONS DU POSTE

- Job étudiant
- 16 heures par semaine
- Du mercredi au samedi
- Horaires : 17h00 – 21h00

MISSIONS

ACCUEIL ET EXPÉRIENCE CLIENT

- Accueillir les clients avec élégance, sourire et professionnalisme.
- Assurer une première impression chaleureuse et fluide.
- Orienter les clients entre les différents espaces du restaurant.
- Contribuer à une expérience client haut de gamme dès l'arrivée.

CRM & GESTION CLIENT

- Confirmer les réservations (téléphone / mail)
- Contacter les clients en amont pour : vérifier les informations et identifier les allergies et préférences
- Enrichir et maintenir à jour le fichier client (CRM)
- Saisir et structurer les données clients avec précision
- Participer à la qualité et à la personnalisation de l'expérience client



HÔTE / HÔTESSE D'ACCUEIL

COMPÉTENCES

- À l'aise avec les outils informatiques
- Bonne maîtrise de l'ordinateur et d'Excel
- Organisation, rigueur et sens du détail
- Excellente communication orale
- À l'aise au téléphone
- Français courant (allemand un plus)

PROFIL RECHERCHÉ

- À la recherche d'un job à temps partiel
- Présentation soignée et professionnelle
- Souriant(e), dynamique et positif(ve)
- À l'aise avec les gens, sens du contact naturel
- Fiable, ponctuel(le) et structuré(e)
- Capacité à gérer plusieurs tâches en parallèle

AVANTAGES

- Expérience dans un restaurant gastronomique reconnu (1 étoile Michelin)
- Contact direct avec une clientèle exigeante et internationale
- Environnement de travail élégant et formateur
- Équipe jeune, dynamique et passionnée
- Poste idéal pour développer des compétences en service, relation client et organisations

Ces critères vous correspondent ?

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

