



L'Auberge de La Fleur de Lys à Porsel recrute pour la rentrée d'août 2026, son

Apprenti/e cuisinier/ère CFC

Notre restaurant villageois propose une carte de brasserie et de mets traditionnels. Nous accueillons régulièrement des groupes de 10 à 100 personnes pour des dîners de sociétés ou des fêtes familiales. À midi en semaine, nous servons des plats du jour à une clientèle de passage et d'habitues. Le soir, restauration à la carte.

Votre profil

- Scolarité obligatoire achevée avec succès
- Motorisé ou domicilié dans la région (pas de desserte par transports publics en soirée)
- Motivé à apprendre
- Prêt à effectuer des horaires irréguliers et coupés, notamment le week-end.
- Disposé à effectuer un stage préalable de 3 jours

Nous offrons

Au sein d'une petite équipe familiale, vous pourrez découvrir aussi bien les plats du jour que la restauration à la carte, ainsi que l'art du banquet.

Nous sommes au bénéfice du Label Fait Maison et privilégions l'usage des produits de proximité et de saison.

Quatre jours de travail, un jour de cours et deux jours de congé par semaine.

Renseignements:

Nicola Pache, chef de cuisine,
répond à vos questions
par téléphone: 026 565 52 99
ou par e-mail:
cuisine@aubergedeporsel.ch

Merci d'adresser vos offres à:

GMA Gastronomie
Auberge de La Fleur de Lys
Rte de Romont 1
1699 Porsel
info@aubergedeporsel.ch