



COMMIS CUISINE

diplômé cuisine

Tu veux apprendre, progresser et t'éclater derrière les fourneaux ?

Rejoins Mamão comme **Commis de Cuisine** et découvre deux cuisines, deux ambiances : une bistronomie soignée côté Jungle, une street-food créative et festive côté Food Court. Ici, on taille, on dresse, on envoie... et on innove tous les jours !

VOS MISSIONS

- **Cuisiner des plats bistroonomiques** en explorant des techniques de cuisson alternatives comme le brasero, le smoker ou la cuisson au feu de bois.
- **Élaborer et participer à la création** des tapas et à leur mise en place, avec ta touche personnelle et créative.
- **Veiller à une mise en place soignée**, à la bonne gestion des stocks et au maintien de l'ordre en cuisine.
- **Manager l'équipe** pour un service fluide et une expérience client inoubliable.
- **Contribuer à la propreté** et au bon entretien des espaces de travail.

PROFIL

- **Expérience solide en tant que Cuisinier ou Commis de Cuisine**, en bistronomie ou dans un établissement à fort volume.
- **Leadership naturel**, capable de fédérer une brigade autour d'un projet culinaire ambitieux.
- **Créatif·ve**, à l'aise avec les tendances et les techniques de cuisson alternatives.
- **Organisé·e**, rigoureux·se, avec une vraie maîtrise des enjeux de gestion et de production.
- **Envie de s'investir** dans un lieu innovant, exigeant et résolument festif.



POURQUOI REJOINDRE

l'équipe

Mamão, c'est 2 500 m² d'évasion culinaire et festive, où se mêlent gastronomie, mixologie et spectacles.

Deux espaces complémentaires : **Jungle by Mamão**, un restaurant bistronomique où la cuisine se veut raffinée et audacieuse. **Mamão**, un food court festif où les cocktails sont à l'honneur et la cuisine généreuse.

NOTRE ADN

L'innovation, l'excellence et l'expérience client. Ouvert toute l'année, Mamão bat son plein 7j/7 en été et fait vivre à ses clients une véritable immersion sensorielle, entre saveurs d'ailleurs et esprit festif.

CE QUE L'ON VOUS PROPOSE

Un **cadre de travail atypique** et immersif, alliant gastronomie et programmation artistique.

Des **équipements de pointe** et des techniques de cuisson innovantes pour stimuler votre créativité.

Un **poste clé avec des responsabilités stratégiques** et une liberté créative sur la carte.

Une **équipe dynamique et passionnée**, avec des sous-chefs expérimentés sur qui vous pourrez compter.

Un **groupe structuré offrant des fonctions support** (marketing, RH, comptabilité) pour vous épauler.

Une rémunération entre 22 et 26K€ selon expérience. + prime d'hygiène de **100€ / mois**

DURÉE

CDI ou CDD selon profil