



RESPONSABLE CUISINE

diplôme cuisine

Tu es **Chef·fe de Cuisine ou Sous-Chef·fe** et tu veux relever un vrai défi ?
Rejoins Mamão et prends la tête d'une cuisine où bistronomie, esprit festif et techniques innovantes se rencontrent. Un poste clé, une équipe solide, et un terrain de jeu culinaire unique t'attendent.

VOS MISSIONS

- **Cuisiner des plats bistronomiques** 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 Chef·fe ou Sous-Chef·fe**, 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 43 et 50 K€ selon expérience. + prime d'hygiène de **100€ / mois**

DURÉE

CDI