

COMMIS DE CUISINE

Qui nous sommes ?

Cosmopolite et élégant, mêlant fusion des cultures et décorations atypiques, **Mamão** est un lieu festif et chaleureux, une véritable incitation au voyage avec ses 2 500 m² de dépaysement total au cœur de la Drôme, à Bourg-de-Péage. Mamão est également un lieu de surprise tant par sa programmation culturelle et artistique que par sa cuisine inventive, sa carte de cocktails « signature », et son agencement hors du commun.

Au cœur de Mamão, le restaurant bistronomique **Jungle by Mamão** accueille ses clients dans un écrin entièrement repensé. Un lieu intimiste et raffiné, pensé comme une immersion où chaque détail éveille les sens. Dressages ciselés, inspirations venues d'ailleurs, atmosphère enveloppante : le Jungle by Mamão s'impose comme une destination incontournable, entre exigence gastronomique et art de recevoir.

Pour ravitailler nos gourmands clients, nous recrutons deux **Commis de cuisine F/H** créatif(ve)s et dynamiques pour rejoindre nos équipes en CDI.

Vos missions

Au sein d'une petite brigade de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Assister le Chef de cuisine et le Second de cuisine dans la préparation des plats :
- Aider à la préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe, pesée...).
- Réaliser des préparations simples (entrées, garnitures, desserts basiques).
- Aider à la mise en place des plats pour le service
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Nettoyer et ranger les postes de travail, le matériel et les locaux.
- Assurer la plonge (vaisselle et ustensiles) si nécessaire.
- Participer à la tenue du stock de denrées : réceptionner et vérifier la conformité des produits, conserver et ranger les produits. Participer au contrôle des stocks des produits.
- Contribuer au bon déroulement du service (efficacité, organisation, entraide).

Votre profil

- Vous justifiez d'une formation dans le domaine de la cuisine (Type CAP cuisine) ou d'une première expérience significative sur un poste similaire.
- Vous avez une connaissance de base des techniques culinaires (taillage, cuissons simples, assemblages).
- Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Vous avez une connaissance des normes de nettoyage et désinfection.
- La connaissance des notions de gestion des stocks serait un plus.
- Vous êtes motivé(e), avez l'envie d'apprendre et êtes résistant(e) pour tenir le rythme des services à forte cadence.
- Vous êtes rigoureux(se) et avez le sens de l'organisation.
- Vous disposez d'un excellent esprit d'équipe afin de vous intégrer pleinement à une brigade.
- Vous avez une sensibilité au gaspillage alimentaire et à la qualité des produits.
- Enfin, vous êtes rigoureux(se) sur le respect de l'ensemble des procédures obligatoires d'hygiène, de contrôle qualité et sécurité alimentaire, de la réception des marchandises au dressage dans l'assiette.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Pour rejoindre un établissement unique au cœur de la Drôme où se croisent restauration bistronomique, foodcourt festif et scène culturelle.
- Pour rejoindre un établissement avec une vraie identité culinaire.
- Pour intégrer une brigade passionnée dans un projet atypique et évolutif, au cœur de l'effervescence Mamão.
- Pour travailler dans une ambiance conviviale au sein d'une équipe bienveillante.
- Pour rejoindre une entreprise proposant de nombreux avantages internes : Les horaires sont aménagés avec des plannings attractifs (sans coupure ou semaine de 4 jours) et prennent en compte les attentes actuelles de notre secteur.

Le processus de recrutement chez Mamão

Chez Mamão, nous avons à cœur de proposer une expérience candidat optimale. Dans le cadre de votre candidature pour ce poste, et, après un premier entretien téléphonique, vous serez amené(e) à rencontrer notre Chargée de développement RH ainsi que notre Chef de cuisine.

Si toutes les étapes sont validées, vous pourrez rejoindre l'aventure ! Un véritable parcours d'intégration personnalisé vous sera proposé pour faciliter votre prise de fonction et vous accompagner dans vos premiers mois au sein de notre équipe.

Alors, prêt(e) à partir en expédition avec nous ? On vous promet une aventure inédite et pleine de saveurs.

Pour candidater, envoyez-nous votre C.V et votre lettre de motivation via l'annonce.