

SECOND 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 un(e) **Second(e) de cuisine / chef(e) de partie F/H** créatif(ve) et dynamique pour rejoindre nos équipes en CDI.

Vos missions

Au sein d'une petite brigade de cuisine, vous seconderez le Chef et assumerez ses fonctions en son absence.

Vos missions seront les suivantes :

- Assister le Chef de cuisine dans la gestion quotidienne de la brigade.
- Encadrer, former et motiver l'équipe en l'absence du Chef de cuisine.
- Participer à l'élaboration des menus et des cartes.
- Réaliser et superviser la production des plats dans le respect des standards de qualité de l'établissement.
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Participer à la gestion des stocks et des approvisionnements : commandes, réception et contrôle des marchandises.
- Optimiser les coûts et lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Veiller à la propreté et à l'entretien du matériel et des locaux.

Votre profil

- Vous êtes doté(e) d'une bonne expérience (3 à 5 ans) en cuisine, idéalement sur une fonction similaire.
- Vous êtes polyvalent(e), en tant que Chef de partie entrées et/ou desserts.
- Une connaissance des cuissons à la flamme serait un plus, un vrai savoir-faire en pâtisserie également.
- Vous avez une approche moderne dans votre façon d'envisager la gastronomie d'aujourd'hui et les nouveaux modes de consommation.
- Vous êtes respectueux(se) des consignes et sachez travailler dans un cadre où votre talent pourra aussi s'exprimer.
- Vous savez faire preuve d'exemplarité dans votre comportement avec vos jeunes équipiers pour leur transmettre votre passion et votre talent.
- Enfin, vous êtes rigoureux(e) 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

Notre second(e) de cuisine saura forcément trouver sa place et évoluer en binôme avec son Chef(fe). En autonomie, il démontrera également ses compétences et son sens de l'organisation auprès de la brigade.

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 et 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.