



OFFRE EMPLOI MAMÃO ET JUNGLE BY MAMÃO

(CDD ET CDD EXTRAS)

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.

Vous aimez l'ambiance dynamique de la restauration, le contact avec les clients et le travail en équipe ? Nos établissements recherchent plusieurs collaborateurs motivés pour rejoindre une équipe chaleureuse et passionnée tout au long de l'année et selon l'activité.

Vos missions

Selon votre expérience et vos envies, nous ouvrons, pour nos deux établissements, le Mamao et le Jungle By Mamão différentes opportunités en CDD ou CDD extras, à temps plein ou à temps partiel pour renforcer l'équipe selon l'activité.

Nous ouvrons donc des opportunités sur des postes de :

- **Employé polyvalent de restauration F/H**
- **Serveur F/H**
- **Barman F/H**
- **Commis de salle F/H**
- **Plongeur F/H**
- **Cuisinier F/H**

Nous recherchons des candidat(e)s motivé(e)s, prêt(e)s à s'investir sur des missions passionnantes et en contact avec la clientèle.

Chez Mamão et, selon votre poste, vous serez amené(e) à :

- Accueillir et conseiller les clients.
- Assurer le service en salle ou au bar : prise de commande, port de plateaux, dressage/débarrassage.
- Participer à la préparation simple des commandes clients et à la mise en place cuisine (snacking, desserts, boissons chaudes) pour les postes polyvalents.
- En cuisine : participer à la préparation des plats dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assurer la plonge batterie et vaisselle, maintenir la propreté de la cuisine.
- Et, quelque soit le poste : travailler en équipe pour garantir une ambiance agréable et un service de qualité.

Votre profil

Quelque soit le poste sur lequel vous postulez, nous recherchons avant tout :

- Du sourire, de l'énergie et un sens du service irréprochable.
- Une excellente présentation et des qualités de communication.
- L'envie de s'investir dans un groupe et de travailler en équipe.
- La capacité à travailler en horaires variables et flexibles (soir, week-end).
- Une résistance au stress et la capacité à gérer des périodes d'affluence.
- De la polyvalence, un sens de l'organisation et de la rigueur.

Selon le poste :

- La maîtrise des techniques de prise de commande, de port de plateaux, de dressage/débarrassage.
- Une parfaite connaissance et l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP) pour les postes en cuisine.
- Une connaissance des produits proposés (plats, ingrédients, allergènes).
- Des compétences sur l'utilisation d'une caisse et/ou d'un logiciel de gestion (POS).
- Des bases en œnologie (vins, accords mets-vins) selon l'établissement.
- Expérience appréciée mais débutants motivés acceptés.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Pour rejoindre un lieu festif atypique et unique au cœur de la Drôme où se croisent restauration bistronomique, foodcourt festif et scène culturelle.
- Pour intégrer une équipe 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 travailler dans le cadre d'une organisation flexible (idéal pour les étudiants ou compléments d'activité).
- Pour rejoindre une entreprise proposant de nombreux avantages internes.

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 Audrey, Chargée de développement RH, Valérie, Directrice de l'établissement ou Lucas, Responsable de salle.

Si toutes les étapes sont validées, vous pourrez rejoindre l'aventure ! Une formation interne vous sera proposée à votre arrivée pour faciliter votre prise de fonction et vous permettre d'être pleinement intégré(e) à l'équipe.

Si vous êtes prêt(e) à relever ce challenge, envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation via l'annonce.