



COMMIS DE CUISINE F/H

CONTRAT SAISONNIER

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 ? Parce que l'été sera vite là, nos établissements recherchent plusieurs collaborateurs motivés pour rejoindre une équipe chaleureuse et passionnée dans le cadre de contrats CDD saisonniers d'une durée de 3 mois à compter du mois de juin jusqu'à fin août 2026.

Vos missions

Nous ouvrons, pour nos deux établissements, le Mamão et le Jungle By Mamão différentes opportunités en contrats saisonniers (3 mois à compter du mois de juin jusqu'à fin août 2026) pour renforcer l'équipe durant la période estivale.

Dans ce cadre, nous ouvrons un poste de Commis de cuisine F/H.

Chez Mamão, vous serez amené(e) à :

- Participer à la préparation simple des commandes clients et à la mise en place cuisine (snacking, desserts, boissons chaudes).
- Participer à la préparation des plats simples dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer au maintien de l'hygiène et au nettoyage des cuisines.
- Participer à la gestion du stock.
- Travailler en équipe pour garantir une ambiance agréable et un service de qualité.

Votre profil

Nous recherchons avant tout, un(e) candidat(e) motivé(e), prêt(e) à s'investir sur des missions passionnantes.

Dans ce cadre, nous recherchons :

- De l'énergie et un sens du service irréprochable.
- 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.

Compétences appréciées pour un poste en cuisine :

- Une parfaite connaissance et l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP).
- Une maîtrise des techniques de base en cuisine (idéalement une première expérience en qualité de Commis(e) de cuisine sera appréciée).
- Vous êtes organisé(e) et rigoureux(se).
- Vous faites preuve de réactivité et d'efficacité en conditions exigeantes.
- Expérience appréciée mais débutant(e)s motivé(e)s accepté(e)s.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Pour rejoindre un lieu festif atypique et unique au cœur de la Drôme où se croisent restauration bistro, 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 rejoindre une entreprise proposant de nombreux avantages internes.
- Poste offrant une flexibilité dans l'organisation du temps de travail.

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 la Directrice de l'établissement ainsi que notre Chef de cuisine.

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 rejoindre l'aventure, envoyez-nous votre CV et votre lettre de motivation via l'annonce.