



PLONGEUR(SE) 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 deux postes de Plongeur(se)s F/H :

- Un contrat de 2 mois de mai à juin : 15 heures/semaine puis 28 heures/semaine.
- Un contrat de 3 mois de mai à août : 30 heures/semaine

Chez Mamão, vous serez amené(e) à :

- Assurer le lavage et l'entretien de la vaisselle, des ustensiles et du matériel de cuisine.
- Maintenir la propreté de la zone de plonge et des espaces de travail dans le respect des normes d'hygiène.
- Trier, ranger et organiser efficacement la vaisselle propre pour faciliter le service.
- Gérer le flux de vaisselle pendant les périodes de forte activité afin d'éviter toute rupture.
- Participer au nettoyage général de la cuisine et apporter un soutien ponctuel à l'équipe en cas de besoin.
- 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) ainsi que :

- 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 :

- Rigueur et sens de l'hygiène
- Rapidité d'exécution
- Organisation et gestion du rythme
- Endurance physique
- Esprit d'équipe
- 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 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 rejoindre une entreprise proposant de nombreux avantages internes.
- Poste offrant une flexibilité dans l'organisation du temps de travail (contrat de 20 à 28 heures par semaine environ).

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 et 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.