



SECOND DE SALLE F/H

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 bistrannique **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.

Vos missions

Dans le cadre d'un remplacement, nous ouvrons un poste de Second de salle F/H en CDI afin de rejoindre notre équipe. En qualité de véritable bras droit du Responsable de salle, vos missions seront les suivantes :

- **Brief et coaching d'équipe**

Vous lancez le service à travers un brief opérationnel efficace et assurez la répartition stratégique des postes. Véritable leader de terrain, vous motivez les équipes, accompagnez les saisonniers comme les collaborateurs expérimentés et veillez à la qualité des gestes et des standards.

- **Accueil et storytelling**

Vous accueillez et placez les clients avec attention, tout en présentant le concept, la carte et les animations du lieu. Vous accompagnez les clients dans l'utilisation du système de commande autonome et restez particulièrement attentif aux demandes spécifiques (VIP, allergies, événements particuliers).

- **Gestion du tempo du service**

Vous supervisez le rythme global du service en veillant à la fluidité entre le bar, la cuisine, les runners et la plonge. Vous garissez un débit optimal, anticipez les points de blocage et assurez une coordination harmonieuse des équipes.

- **Expérience client**

Vous assurez un service irréprochable et veillez à offrir une expérience client qualitative et mémorable. En cas de réclamation, vous intervenez avec tact et professionnalisme afin que chaque client reparte satisfait.

- **Clôture et reporting**

Vous assurez la fermeture opérationnelle (caisse, sécurisation du site) et suivez les indicateurs clés de performance tels que le ticket moyen, les temps d'attente et les avis clients. Force de proposition, vous suggérez chaque semaine des pistes d'amélioration continue (parcours client, organisation, merchandising).

Votre profil

Vous êtes un(e) véritable leader de terrain : énergique, positif(ve) et toujours prêt(e) à lancer le service avec enthousiasme.

- Vous savez motiver une équipe, donner le rythme et garder le sourire même en plein rush.
- À l'aise avec les clients, vous aimez raconter une histoire, présenter un concept et créer une ambiance conviviale et festive.
- Vous gérez la pression avec sang-froid et trouvez des solutions rapides et efficaces.
- Organisé(e) et réactif(ve), vous coordonnez bar, salle et cuisine pour garantir un service fluide et dynamique.
- Les réclamations ne vous déstabilisent pas : vous savez les gérer avec tact, professionnalisme et bonne humeur.
- Vous avez le sens du détail et veillez à ce que chaque client reparte avec une expérience mémorable.
- Les indicateurs de performance vous stimulent : suivre les résultats et proposer des idées d'amélioration vous motive.
- Une première expérience en restauration, bar ou événementiel est un plus, mais votre énergie et votre esprit d'équipe feront la différence.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Pour rejoindre un établissement unique au cœur de la Drôme où se croisent restauration bistrannique, 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.
- Rythme de 39 heures par semaine, au cœur de l'ambiance des soirées et des week-ends.

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 ! 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.