

[APPRENTISSAGE] Commis de Cuisine / Alternance (H/F/X)

Accor Group

MISSIONS

Description de l'entreprise

Fondé en 2008 par Serge Trigano et ses fils Jérémie et Benjamin (co-fondateur du Club Med), Mama Shelter est un créateur de lieux de vie et metteur en scène au quotidien !

Ce sont des lieux atypiques, dans lesquels chacun se sent chez soi, des lieux issus d'un métissage d'influences, de libertés, de sensations et d'émotions. Chaque Mama raconte l'histoire de la ville dans laquelle il se trouve, et toutes les influences se mélangent. Nous offrons à nos clients une ambiance joyeuse et un service exceptionnel à un prix abordable.

Plus que des chambres et des restaurants, Mama Shelter c'est une dynamique, une vibration : ils sont de vrais refuges urbains, non seulement esthétiques et modernes mais aussi populaires, accueillants et sexy.

Quel que soit votre rôle, nous sommes tous là pour rendre l'expérience clients la plus inoubliable possible.

Notre mission : apporter des petits moments de bonheur aux gens.

Notre croissance nous permet de donner de beaux parcours à nos équipes en développant les évolutions internes et la mobilité internationale, et ce n'est pas une question de diplôme ou d'années d'expérience.

Mama Shelter fait partie d'Ennismore, un groupe hôtelier créatif ancré dans les cultures et les destinations, avec un portefeuille mondial de marques. Ennismore est une joint-venture avec Accor, fondé en 2021.

Notre engagement en faveur de la diversité et de l'inclusion :

Mama est une entreprise inclusive et notre ambition est de recruter et promouvoir des talents divers. Nos annonces ne ciblent pas de genre, ici l'usage du masculin est utilisé afin d'alléger le texte.

Description du poste

LA MISSION ?

A l'image de la cuisine de Mamie ? dans notre enfance, notre cuisine est généreuse mais de qualité. ?

En ce sens, vous participez à la mise en place des plats ?? et respectez les valeurs de la Mama. ??

Vous réalisez les préparations préliminaires ? (épluchage, fonds, garnitures...).

Vous assurez le service ?, le rangement et le nettoyage en cuisine ? ainsi que le stockage des aliments. ??

Vous respectez les normes d'hygiène ? et utilisez de façon adéquate les équipements. ??

Qualifications

FAIT POUR VOUS ? UNIQUEMENT SI...

- Vous préparez une formation type Bac+2/+3 (CAP, Bachelor...) ou équivalent, avec une rentrée prévue en **août/septembre 2026**.
- Vous êtes le premier à aider les autres et aimez travailler en équipe.
- Vous êtes rigoureux et attentif aux dates de péremption dans votre frigo ?
- Vous êtes organisé et ne vous laissez jamais déborder !
- Vous suivez toujours à la lettre près les bonnes recettes de la Mama.
- Vous êtes dynamique et convivial, vos collègues vous adorent.
- La cuisine est votre terrain de jeux et vous la chouchoutez : propre et rangée, votre appartement n'a jamais été aussi clean ! ?

Informations supplémentaires

VOS PETITS + SONT :

- Pour vous Ratatouille n'est pas seulement un dessin animé sur l'amitié entre un humain et un rat mais avant tout un film sur la cuisine. ?
- Vous avez déjà pâtissé pour d'autres personnes que Tonton et Tatie au dernier Noël ??
- Oublions "Cauchemar en cuisine !" : avec vous les clients n'attendent pas, vous êtes rapide et efficace.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonneur

Accor Group

Type de contrat

Apprentissage, professionnalisation, CUI...

Salaires

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Puteaux

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 12 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71070