



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

BARMAN (H/F)

MISSION PRINCIPALE

Le Barman est responsable de la production, du service et de la qualité des boissons sur les différents points de vente (restaurant, jardin, piscine). Il est également garant du suivi des encaissements sur sa zone pendant le service. Il travaille sous la responsabilité du Responsable de Restaurant et applique l'organisation, les standards et outils définis en début de saison par un Barman Consultant.

CONTRAT SAISONNIER CDD

Période d'ouverture : du 29 avril au 10 octobre

LIEU

La Table – Restaurant gastronomique
Hôtel Misincu – Cap Corse, 20228 Cagnano

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr



Offre d'emploi . Février 2026

RESPONSABILITÉS OPÉRATIONNELLES

Organisation du bar & mise en place

- Mettre en place le bar (restaurant, jardin, piscine) avant chaque service
- Vérifier la disponibilité des produits, verrerie et matériel
- Appliquer l'organisation du poste définie par le Barman Consultant
- Maintenir un espace de travail propre, structuré et fonctionnel
- Anticiper les besoins selon l'activité et le taux de remplissage de l'hôtel

Production & service

- Réaliser les cocktails, boissons chaudes et rafraîchissements selon les fiches techniques
- Assurer le service des boissons pour :
 - le restaurant gastronomique La Table
 - le jardin
 - la zone piscine en journée
- Garantir régularité, qualité et rapidité d'exécution
- Adapter le rythme de production aux exigences du service gastronomique
- Travailler en coordination permanente avec les équipes de salle

Carte cocktails & fiches techniques

- Appliquer la carte cocktails définie avec le Barman Consultant
- Respecter strictement recettes, dosages et présentations
- Proposer des ajustements ou créations dans le cadre validé
- Garantir la cohérence entre image, produit et positionnement du Domaine



DOMAINE

MISINCU

★★★★★

CAP CORSE

BARMAN (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Responsable de bar, à défaut au Maître d'hôtel

Collabore avec : Chef de rang, équipes de salle

Support consultant : Barman Consultant (début de saison)

Offre d'emploi . Février 2026

Suivi des encaissements & contrôle caisse

- Assurer le suivi des encaissements pendant le service sur la zone bar et piscine
- Veiller à la bonne utilisation du système de caisse
- Contrôler la correspondance entre :
 - commandes servies
 - encaissements réalisés
- Signaler immédiatement toute anomalie au Responsable de Restaurant
- Effectuer les procédures de clôture selon les consignes internes
- Contribuer à la fiabilité du chiffre d'affaires bar & piscine

Relation client & image

- Assurer un contact client professionnel, élégant et adapté à un établissement gastronomique
- Conseiller les clients sur les cocktails, spiritueux et boissons
- Favoriser les ventes additionnelles avec un discours qualitatif
- Être ambassadeur de l'image et des valeurs de La Table et du Domaine Misincu

Logistique, commandes & stocks

- Participer au suivi des stocks du bar, jardin et piscine
- Signaler les besoins de commandes au Responsable de Restaurant
- Contrôle des produits commandés (incluant les produits frais)
- Appliquer les procédures de gestion définies en début de saison
- Limiter pertes, casses et surconsommations
- Participer aux inventaires mensuels et bimensuels en haute saison

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr





DOMAINE

MISINCU

★★★★★

CAP CORSE

BARMAN (H/F)

Si vous souhaitez évoluer dans un cadre unique et dynamique, envoyez votre candidature dès maintenant à : contact@hotel-misincu.com

Offre d'emploi . Février 2026

Collaboration & hiérarchie

- Travailler sous la responsabilité du Responsable de Restaurant
- Collaborer avec :
 - Chef de rang
 - équipes de salle
- Appliquer les standards transmis par le Barman Consultant
- Être force de proposition dans le respect du cadre établi

Standards, hygiène & sécurité

- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Maintenir un poste de travail propre et sécurisé
- Garantir une présentation irréprochable

Intervention du Barman Consultant (début de saison)

- Mise en place de :
 - l'organisation des bars (restaurant, jardin, piscine)
 - la logistique et les flux de travail
 - la carte cocktails
 - les fiches techniques
- Transmission des standards de service et de production
- Accompagnement du Barman dans la prise de poste
- Le Barman est garant de l'application continue de ces standards

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr





DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

BARMAN (H/F)

Si vous souhaitez évoluer dans un cadre unique et dynamique, envoyez votre candidature dès maintenant à : contact@hotel-misincu.com

Offre d'emploi . Février 2026

ORGANISATION DE LA JOURNÉE

AVANT SERVICE

- Mise en place du bar / jardin / piscine
- Vérification stocks, caisse et matériel
- Préparations (garnitures, sirops, jus, prébatch si autorisé)
- Vérification de la zone piscine, verres, assiettes à débarrasser

PENDANT SERVICE

- Production et service des boissons
- Prendre en considération le service en zone Bar et Piscine (sun beds)
- Suivi des encaissements
- Coordination avec la salle
- vérification de la zone piscine, verres, assiettes à débarrasser

APRÈS SERVICE

- Nettoyage complet du poste
- Rangement et sécurisation des produits
- Procédures de clôture caisse
- Préparation du service suivant
- Vérification de la zone piscine, verres, assiettes à débarrasser

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr

