



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

Offre d'emploi . Février 2026

CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F)

MISSION PRINCIPALE

La/le Chef(fe) de partie est responsable de l'organisation, de la préparation et de la production culinaire de sa partie au sein du restaurant gastronomique La Table, dans le respect des obligations légales, conventionnelles et des standards de qualité d'un établissement 5 étoiles.

CONTRAT SAISONNIER CDD

Période d'ouverture : du 29 avril au 10 octobre

LIEU

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

MISSIONS ET RESPONSABILITÉS

Sans que cette liste soit exhaustive, la/le Chef(fe) de partie est notamment chargé(e) de :

- Organiser et assurer la production culinaire de sa partie selon les consignes du Chef et du/de la Second(e)
- Réaliser les préparations culinaires dans le respect des fiches techniques et des standards gastronomiques
- Garantir la qualité, la conformité et la régularité des plats produits
- Encadrer et former les commis et/ou apprentis affectés à sa partie
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP
- Appliquer et faire appliquer les consignes internes et le règlement intérieur
- Participer à la gestion des stocks, au rangement et à la bonne utilisation des matières premières
- Limiter le gaspillage et contribuer au respect des ratios coûts matières
- Assurer une communication efficace avec la brigade et les autres services
- Participer à la mise en place et au bon déroulement des services

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

CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Chef de cuisine/
Second(e) de cuisine

Encadre : les commis et apprentis de sa partie.

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

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Formation professionnelle en cuisine (CAP/BEP ou équivalent)
- Expérience confirmée en cuisine gastronomique ou haut de gamme
- Maîtrise des techniques culinaires de sa partie
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Sens de l'organisation, rigueur et esprit d'équipe

CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Horaires incluant soirs, week-ends et jours fériés
- Travail en environnement gastronomique exigeant et en période de forte activité saisonnière
- Poste pouvant être nourri et/ou logé selon les conditions de l'établissement

Domaine Misincu

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

hotel-misincu.fr

