



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

COMMIS DE CUISINE (H/F)

MISSION PRINCIPALE

La/le Commis de cuisine participe à la production culinaire du restaurant gastronomique La Table, sous la responsabilité du Chef de cuisine, du/de la Second(e) et des Chef(fe)s de partie, 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

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

MISSIONS ET RESPONSABILITÉS

Sans que cette liste soit exhaustive, la/le Commis de cuisine est notamment chargé(e) de :

- Participer aux travaux de préparation et de mise en place des denrées alimentaires
- Réaliser les tâches confiées par les Chef(fe)s de partie selon les consignes données
- Appliquer les fiches techniques et procédures de production
- Contribuer à la qualité, à la régularité et à la présentation des préparations
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP
- Appliquer et respecter le règlement intérieur et les consignes internes
- Participer au nettoyage, au rangement et à l'entretien des postes de travail et du matériel
- Assurer la bonne utilisation et le stockage des matières premières
- Limiter le gaspillage et signaler toute anomalie
- Participer au bon déroulement du service et au travail d'équipe

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Formation ou début de formation en cuisine (CAP cuisine ou équivalent apprécié)
- Première expérience en cuisine souhaitée
- Connaissance de base des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Volonté d'apprendre, rigueur et sens du travail en équipe
- Capacité à travailler en environnement exigeant



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

Offre d'emploi . Février 2026

COMMIS DE CUISINE (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

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

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

CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Horaires incluant soirs, week-ends et jours fériés
- Travail en environnement gastronomique 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

