



DOMAINE

MISINCU

★★★★★

CAP CORSE

COMMIS/ RUNNER (H/F)

MISSION PRINCIPALE

Le Commis / Runner est un poste clé du service. Il assure la fluidité entre la cuisine et la salle, le bon déroulement du service et le respect des standards de qualité, sous la responsabilité du Chef de rang et du Responsable de Restaurant.

CONTRAT SAISONNIER CDD

Période d'ouverture : du 29 avril au 10 octobre

LIEU

La Table – Restaurant gastronomique
Le Jardin – Restaurant du Domaine
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

AVANT LE SERVICE

Mise en place & préparation

- Participer à la mise en place de la salle et des offices
- Préparer la vaisselle, le linge, les plateaux et le matériel
- Contrôler la propreté de la salle avant service :
 - sol, moquette, tapis
 - toiles d'araignée
 - souillures sur murs, tables et mobilier
 - Vérifier l'organisation des postes de travail
- Approvisionner les offices pendant le service

PENDANT SERVICE

Service & fluidité

- Assurer le transport des plats entre la cuisine et la salle
- Servir les plats selon les consignes du Chef de rang
- Respecter les timings et priorités de service
- Être attentif aux demandes des Chefs de rang et de la salle
- Contribuer à la fluidité générale du service

Soutien aux équipes de salle

- Assister les Chefs de rang dans le service
- Aider au débarrassage et au redressage des tables
- Réapprovisionner les postes en eau, pain, vaisselle
- Participer au service des boissons simples si demandé

Relation client & attitude

- Adopter une attitude professionnelle, discrète et courtoise
- Répondre aux demandes simples des clients ou transmettre au Chef de rang
- Respecter l'image et le positionnement des restaurants



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

COMMIS/ RUNNER (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Chef de rang/
Responsable de Restaurant

Collabore avec : équipes de salle et de cuisine

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

APRÈS SERVICE

- Participer au nettoyage de la salle et des offices
- Ranger le matériel et la vaisselle
- Préparer la mise en place pour le service suivant

QUALITÉ, HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Maintenir la propreté des espaces de travail et de la salle
- Manipuler la vaisselle et les plats avec soin
- Appliquer les standards de présentation et de service

QUALITÉS ATTENDUES

- Rapidité et efficacité
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Rigueur et ponctualité
- Motivation et volonté d'apprendre

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

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

hotel-misincu.fr

