



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

PÂTISSIER (H/F)

MISSION PRINCIPALE

La/le Pâtissier(ère) est chargé(e) de la production et de la mise en œuvre des préparations de pâtisserie 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
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

MISSIONS ET RESPONSABILITÉS

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

- Réaliser l'ensemble des préparations de pâtisserie selon les fiches techniques et les standards gastronomiques
- Participer à l'élaboration et à l'évolution des desserts, mignardises et préparations sucrées
- Garantir la qualité, la régularité et la présentation des desserts servis
- Assurer la mise en place et le bon déroulement des services
- 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, des commandes et au suivi des matières premières
- Limiter le gaspillage et contribuer au respect des ratios coûts matières
- Assurer l'entretien, le nettoyage et le rangement du laboratoire et du matériel
- Travailler en coordination avec la brigade de cuisine et la salle

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Formation professionnelle en pâtisserie (CAP pâtissier ou équivalent)
- Expérience confirmée en pâtisserie gastronomique ou haut de gamme
- Maîtrise des techniques de pâtisserie classique et contemporaine
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rigueur, créativité maîtrisée et sens du détail



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

Offre d'emploi . Février 2026

PÂTISSIER (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

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

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

