



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

RESPONSABLE DE RESTAURANT (H/F)

MISSION PRINCIPALE

Le Responsable de Restaurant est le pilote opérationnel du restaurant. Il est garant de la performance économique, du management de l'ensemble du personnel, de la satisfaction client et du contrôle des ressources (humaines et matérielles). Il travaille en collaboration étroite avec le Chef de cuisine, la Direction, l'Économe et la Comptabilité afin d'assurer une exploitation rentable, cohérente et conforme aux standards gastronomiques du Domaine Misincu.

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

Pilotage de l'activité & des résultats

- Définir, suivre et analyser les objectifs via le logiciel MEDIAG de :
 - chiffre d'affaires
 - ticket moyen
 - taux de remplissage du restaurant
 - ventes additionnelles
- Analyser les performances quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles
- Adapter l'organisation et les moyens selon l'activité et la saisonnalité
- Mettre en place des actions correctives pour atteindre les objectifs fixés
- Être force de proposition dans l'évolution de l'expérience client

Gestion budgétaire, commandes & stocks

Contrôle des commandes

- Contrôler l'ensemble des commandes du restaurant, notamment :
 - produits du bar
 - boissons (softs, vins, spiritueux)
 - produits liés au petit-déjeuner (PDJ)
- Vérifier la cohérence des commandes avant envoi et validation par la Direction et/ou l'Économe
- Adapter les volumes aux prévisions d'activité, au taux de remplissage de l'hôtel et à la saison
- S'assurer du respect des budgets alloués

Gestion et suivi des stocks

- Être responsable du suivi des stocks du bar et du PDJ
- Contrôler les entrées et sorties de marchandises
- Veiller à la bonne rotation des produits (DLC, FIFO)
- Limiter les pertes, casses et écarts de stock
- Garantir la disponibilité des produits sans surstock



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

RESPONSABLE DE RESTAURANT (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Direction du Domaine

Encadre : L'ensemble du personnel du restaurant

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

Inventaires & reporting

- Réaliser et superviser les inventaires mensuels
- Mettre en place des inventaires bimensuels en haute saison
- Analyser les écarts d'inventaire et identifier les causes
- Transmettre les inventaires à l'Économe et à la Comptabilité
- Collaborer à l'élaboration et au suivi des Beverage Cost (Bev Cost)
- Mettre en œuvre des actions correctives pour optimiser les ratios

Gestion des plannings & ressources humaines

- Ajuster les plannings du personnel en fonction :
 - de l'activité du restaurant
 - du taux de remplissage de l'hôtel
 - des prévisions de réservation
 - des événements et périodes spécifiques
- Anticiper les pics et creux d'activité
- Optimiser la masse salariale tout en garantissant la qualité de service
- Valider les heures travaillées et contrôler la productivité

Management des équipes

- Encadrer l'ensemble du personnel du restaurant (salle, bar, PDJ, runners, commis)
- Recruter, intégrer et former les équipes
- Fixer des objectifs individuels et collectifs
- Assurer un management de terrain basé sur l'exemplarité
- Contrôler le respect des procédures et standards
- Maintenir un climat de travail professionnel, motivant et exigeant



DOMAINE

MISINCU

★★★★★

CAP CORSE

RESPONSABLE DE RESTAURANT (H/F)

Offre d'emploi . Février 2026

Collaboration avec le chef de cuisine

- Travailler en binôme avec le Chef de cuisine
- Assurer la coordination salle / cuisine / réception
- Garantir la fluidité du service et le respect des timings
- Participer aux réflexions sur :
 - menus
 - pricing
 - rentabilité des plats
- Adapter les moyens humains aux choix culinaires

Satisfaction & expérience client

- Garantir une expérience client haut de gamme, fluide et cohérente
- Être présent en salle lors de tous les services
- Gérer les réclamations et situations sensibles
- Suivre et analyser les retours clients et avis
- Développer la fidélisation de la clientèle

Qualité, image & standards

- Garantir le respect des standards gastronomiques du Domaine Misincu
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Être garant de l'image, du positionnement et de la réputation du restaurant
- Mettre en place et faire respecter les procédures opérationnelles

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

RESPONSABLE DE RESTAURANT (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 DU SERVICE

AVANT LE SERVICE

- Analyse des réservations via le logiciel ZENCHEF et du taux d'occupation de l'hôtel
- Ajustement des effectifs et du plan de salle
- Briefing des équipes sur les objectifs et priorités

PENDANT SERVICE

- Supervision globale du service
- Ajustement en temps réel si nécessaire
- Relation client et gestion des points sensibles

APRÈS SERVICE

- Débriefing des équipes
- Analyse des résultats et indicateurs
- Mise en place d'actions correctives

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

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

hotel-misincu.fr

