



DOMAINE

MISINCU

\*\*\*\*\*

CAP CORSE

Offre d'emploi . Février 2026

## SECOND DE CUISINE (H/F)

### MISSION PRINCIPALE

La/le Second(e) de cuisine assiste le Chef de cuisine dans l'organisation, la coordination et la production culinaire 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 Second(e) de cuisine est notamment chargé(e) de :

- Assister le Chef de cuisine dans la gestion opérationnelle quotidienne de la cuisine
- Superviser et coordonner le travail de la brigade selon les consignes données
- Assurer la continuité du service et de la production en l'absence du Chef
- Participer à l'élaboration, à la mise en œuvre et au respect des menus et fiches techniques
- Garantir la qualité, la conformité et la régularité des préparations culinaires
- Veiller au respect strict des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP
- Appliquer et faire appliquer les consignes internes, le règlement intérieur et les procédures de l'établissement
- Participer à la gestion des stocks, commandes, inventaires et à la limitation des pertes
- Contribuer au respect des ratios coûts matières et à la lutte contre le gaspillage
- Encadrer, former et accompagner les membres de la brigade
- Assurer une communication fonctionnelle avec les autres services de l'établissement

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

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

[hotel-misincu.fr](http://hotel-misincu.fr)





DOMAINE

MISINCU

\*\*\*\*\*

CAP CORSE

## SECOND DE CUISINE (H/F)

### POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Chef de cuisine

Encadre : Le personnel de cuisine placé sous son autorité fonctionnelle pour transmettre les consignes du Chef de cuisine.

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

Offre d'emploi . Février 2026

### COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

- Formation professionnelle en cuisine (CAP/BEP ou équivalent)
- Expérience confirmée sur un poste similaire ou en tant que Chef(fe) de partie confirmé(e)
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Aptitudes à l'encadrement et à l'organisation du travail
- Rigueur, sens des responsabilités et capacité d'adaptation

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Horaires incluant soirs, week-ends et jours fériés
- Travail en environnement à forte exigence qualitative 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](mailto:contact@hotel-misincu.com)

[hotel-misincu.fr](http://hotel-misincu.fr)

