SURFERSCOVE ÓBIDOS PORTUGAL
Powered by WAVEGARDEN®

# CHEFE DE COZINHA

## Head Chef

### MISSÃO DO CARGO

Liderar a cozinha do restaurante (350 lugares), definindo a ementa e garantindo consistência, qualidade e controlo de custos, e formando a brigada de cozinha.

### RESPONSABILIDADES PRINCIPAIS

- Definir e atualizar a ementa, alinhada com o conceito Surferside Bistro / Surfers Cove Café e com ingredientes da região de Óbidos
- Gerir e formar a brigada de cozinha (Chefs, Kitchen Staff, Dishwashers)
- Controlar o food cost e o desperdício dentro do orçamento definido
- Garantir o cumprimento das normas HACCP e de segurança alimentar
- Planear escalas e turnos de acordo com a sazonalidade (baixa, média e alta época)
- Gerir a relação com fornecedores de género alimentício
- Articular com o Head of Dining Room os tempos de confeção e a experiência de sala

### REQUISITOS

- Formação em Artes Culinárias ou experiência profissional equivalente
- Mínimo de 5 anos de experiência em cozinha, dos quais pelo menos 2 em posição de chefia
- Experiência em restaurantes de volume / casual dining é valorizada

### COMPETÊNCIAS E PERFIL DESEJADO

Liderança de equipas · Gestão de custos · Criatividade culinária · Trabalho sob pressão · Organização

joinus@surferscove.pt