SURFERSCOVE ÓBIDOS PORTUGAL
Powered by WAVEGARDEN®

SUBCHEFE DE COZINHA

Sous Chef

MISSÃO DO CARGO

Assegurar a cobertura de turnos e a operação da cozinha, substituindo o Head Chef em folgas e férias, liderando a secção do seu turno e supervisionando produção e serviço.

RESPONSABILIDADES PRINCIPAIS

- Liderar a cozinha durante o turno atribuído
- Garantir o cumprimento de receitas, fichas técnicas e padrões de qualidade
- Supervisionar Kitchen Staff e Dishwashers no turno
- Assegurar o cumprimento das normas HACCP
- Reportar incidências e necessidades ao Head Chef
- Substituir o Head Chef nas suas ausências

REQUISITOS

- Formação em Artes Culinárias ou experiência profissional equivalente
- Mínimo de 3 anos de experiência em cozinha, com pelo menos 1 ano em responsabilidade de turno ou secção

COMPETÊNCIAS E PERFIL DESEJADO

Liderança situacional · Trabalho sob pressão · Autonomia · Organização

joinus@surferscove.pt