

ANÚNCIO DE VAGA

TERMOS DE REFERÊNCIA

POSIÇÃO: Chef de Cozinha - Wild Camp

SUBORDINACÃO: Gestor de Actividades Turísticas - Wild Camp

LOCALIZAÇÃO: Parque Nacional da Gorongosa-Chitengo

TIPO DE CONTRATO: Indeterminado

Perfil da Posição: Profissional com um vasto conhecimento sobre os tipos de alimentos e os processos de preparação, deve conhecer os pratos clássicos da gastronomia nacional e internacional e dominar o menu mais apreciado pelos degustadores locais

1. RESPONSABILIDADES CHAVES:

- ✚ Treinar, desenvolver e motivar supervisores e cozinheiros a cumprir com as normas estabelecidas na preparação de alimentos;
- ✚ Ensinar a preparar alimentos de acordo com as receitas definidas e incutir metodologias de melhorias constantes;
- ✚ Boa liderança, proporcionando um ambiente de trabalho positivo;
- ✚ Ter capacidade de prover liderança no dia-a-dia de operações de cozinha;
- ✚ Entender suficientemente os cargos dos colegas para que possa desempenhar funções na ausência dos mesmos ou substituição em caso de lacunas;
- ✚ Prover orientações e direção aos colegas sob a sua gestão, como definição de normas e monitoria de desempenho;
- ✚ Defender a boa tomada de decisões financeiras/comerciais, demonstrar honestidade e, integridade;
- ✚ Proporcionar bons serviços, tendo em conta a satisfação e retenção dos clientes;

TURISMO DA GORONGOSA

- ✚ Proporcionar boa comunicação e “feedback” face as necessidades dos hóspedes, e treinamentos quando necessário;
- ✚ Delegar tarefas e responsabilidades aos colegas de profissão, por forma a cumprir metas e objectivos definidos;
- ✚ Envolvimento activo na diversificação de menus e manutenção dos custos operacionais das comidas e de bebidas a venda;
- ✚ Definir como os alimentos devem ser preparados e servidos;
- ✚ Identificar sabores e produtos de alta qualidade;
- ✚ Assegurar o cumprimento dos padrões de saneamento e manuseamento de alimentos;
- ✚ Seguir manuseamento e conservação correta de todos produtos alimentares em boa temperatura;
- ✚ Assegurar que todo o equipamento da cozinha esteja devidamente em condições e guardado em acordo com os padrões locais de saúde;
- ✚ Rever cartazes de GSTS E RSTS para satisfação aos hóspedes e a melhoria em áreas identificadas;
- ✚ Coordenar com o sector de compras na aquisição de bens e serviços necessários;
- ✚ Assegurar que os produtos são preparados de forma consistente e haja cumprimento dos padrões de qualidade do departamento;
- ✚ Assegurar padrões de higiene para todo pessoal de cozinha;
- ✚ Interagir com hóspedes e obter “feedback” sobre qualidade dos alimentos e nível de prestação de serviços;
- ✚ Identificar pessoal que deve ser treinado e formá-lo, por forma a adquirir conhecimentos e melhorar suas competências;
- ✚ Verificar com frequência a validade e qualidade dos produtos antes de serem consumidos pelos hóspedes;
- ✚ Ter capacidade de desempenhar outras funções quando necessárias e solicitadas pelo gestor;
- ✚ Garantir procedimentos de gestão de disciplina do pessoal sob sua gestão com o sector dos RHs.

2. REQUISITOS PARA A POSIÇÃO:

- ✚ Experiência em funções similares - mínimo de 3 anos como chef da cozinha em Hotéis/restaurantes 4 estrelas (mínimo);

TURISMO DA GORONGOSA

- ✚ Experiência em treinamentos e formação de empregados de sala e cozinha;
- ✚ Experiência em controlo e gestão de stocks;
- ✚ Experiência em gestão de pessoal;
- ✚ Fluente em Português e Inglês, escrito e falado;
- ✚ Predisposição para viver e trabalhar em lugar remoto.

Convida-se todos os interessados a submeterem as suas candidaturas relacionadas com a posição, os seus CVs e Cópias dos Certificados até ao dia **22/03/2023**, através do seguinte endereço eletrónico: recruitment@gorongosa.net

A prioridade na selecção será dada ao candidato (a) que preencheer os requisitos gerais para ocupação da vaga, por meio da Avaliação do Curriculum Vitae.