# DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES E PERFIL DO CANDIDATO

Vaga: Cozinheiro(a) Principal | Local: Chimoio, Província de Manica

Empresa: Convívio SU, Lda | Início previsto: 1 de Dezembro de 2026

## 1. Objectivo da função

Assegurar a preparação consistente e segura das refeições do Convívio Restaurante & Bar, coordenando a cozinha, a equipa de apoio, o controlo de porções e a utilização eficiente dos ingredientes, com foco na satisfação dos clientes e na rentabilidade.

## 2. Principais responsabilidades

• Planear a preparação diária e confeccionar pratos do menu, com destaque para xima, frango, carne de vaca e peixe.

• Garantir sabor, apresentação, temperatura e consistência das refeições, mesmo em períodos de maior movimento.

• Organizar as tarefas da cozinha e orientar o(a) cozinheiro(a) assistente e demais colaboradores de apoio.

• Aplicar fichas técnicas, receitas padronizadas e regras de porcionamento para controlar custos e desperdícios.

• Verificar recepção, conservação, rotação e utilização dos alimentos; comunicar necessidades de reposição.

• Assegurar limpeza, higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada e boas práticas de segurança alimentar.

• Comunicar avarias, incidentes, quebras e necessidades de manutenção ao Supervisor do Restaurante.

• Colaborar com o Supervisor na análise de custos, melhoria do menu e formação da equipa.

## 3. Perfil e requisitos

• Escolaridade mínima: 10.ª Classe concluída; 12.ª Classe constitui vantagem.

• Formação em culinária, hotelaria, restauração ou área relacionada constitui vantagem.

• Experiência mínima de 3 anos em cozinha profissional, preferencialmente com pratos tradicionais moçambicanos.

• Conhecimento prático de higiene e segurança alimentar, gestão de porções e controlo de ingredientes.

• Capacidade de orientar uma pequena equipa, trabalhar sob pressão e cumprir horários.

• Organização, disciplina, honestidade, atenção ao detalhe e boa comunicação em português.

## 4. Reporte e avaliação de desempenho

Reporta a: Supervisor do Restaurante. Indicadores: qualidade e consistência dos pratos, satisfação do cliente, cumprimento das normas de higiene, desperdício alimentar, custo por porção, pontualidade e organização da cozinha.

## 5. Processo de selecção

A selecção poderá incluir entrevista, verificação de referências e prova prática de preparação de refeições, avaliando sabor, higiene, apresentação, tempo de execução e controlo de porções.

## 6. Candidatura

Enviar carta de candidatura, CV actualizado, cópia do BI, certificado da 10.ª ou 12.ª Classe, certificados de formação (quando aplicável) e pelo menos uma carta de referência profissional.

Email: recrutamento@conviviosulda.com
Assunto: Candidatura – Cozinheiro(a) Principal
Prazo: 7 de Novembro de 2026

Remuneração a definir de acordo com a experiência e as qualificações. Documento de recrutamento; não constitui contrato de trabalho.