DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES E PERFIL DO CANDIDATO

Função: Ajudante de Cozinha Local: Chimoio, Manica

Departamento: Cozinha Reporta a: Cozinheiro(a) Principal / Supervisor(a) de Restaurante

Tipo: Tempo inteiro Início previsto: 1 de Dezembro de 2026

1. Objectivo da função

Apoiar a preparação e o serviço de refeições no Convívio Restaurante & Bar, assegurando a organização da cozinha, a higiene, a segurança alimentar e a utilização responsável dos ingredientes, sob orientação do(a) Cozinheiro(a) Principal.

2. Principais responsabilidades

• Lavar, descascar, cortar, porcionar e organizar ingredientes de acordo com as instruções da cozinha.

• Apoiar na preparação de pratos tradicionais, incluindo xima, frango, carne e peixe, conforme as receitas e padrões estabelecidos.

• Preparar a área de trabalho antes do serviço e apoiar a reposição de ingredientes durante os períodos de maior movimento.

• Lavar e higienizar utensílios, equipamentos, superfícies e áreas de preparação.

• Cumprir as regras de higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada, conservação e armazenamento seguro de alimentos.

• Apoiar a recepção, conferência e arrumação de mercadorias; comunicar faltas, perdas ou produtos fora de validade.

• Respeitar as porções, reduzir desperdícios e utilizar correctamente os materiais e equipamentos.

• Executar outras tarefas compatíveis com a função, conforme orientação da chefia.

3. Responsabilidades e limites de autoridade

Cumprir as instruções do(a) Cozinheiro(a) Principal e os procedimentos internos. Não efectuar compras, alterar receitas ou descartar stock sem autorização. Comunicar imediatamente riscos de higiene, avarias e incidentes.

4. Indicadores de desempenho

• Pontualidade, assiduidade e cumprimento das instruções.

• Limpeza da cozinha e conformidade com os procedimentos de higiene.

• Rapidez e precisão na preparação dos ingredientes.

• Redução de desperdício e conservação adequada dos produtos.

• Cooperação com a equipa e prontidão durante o serviço.

5. Habilitações académicas e experiência

• Mínimo: 10.ª Classe concluída; 12.ª Classe constitui vantagem.

• Experiência de pelo menos 1 ano em cozinha, restaurante ou função semelhante é preferencial.

• Formação em culinária, higiene ou segurança alimentar constitui vantagem.

6. Conhecimentos, competências e atributos pessoais

• Conhecimentos básicos de preparação de alimentos e boas práticas de higiene.

• Capacidade de trabalhar sob pressão e seguir instruções com rigor.

• Organização, atenção ao detalhe, disciplina e pontualidade.

• Responsabilidade, honestidade, respeito pelos colegas e vontade de aprender.

• Capacidade de trabalhar em equipa e comunicar em português.

7. Processo de selecção

Triagem documental, entrevista, verificação de referências e prova prática supervisionada de preparação de ingredientes, higiene e organização da cozinha. As condições contratuais serão definidas em conformidade com a legislação aplicável.

8. Documentos para candidatura

• Carta de candidatura.

• Curriculum Vitae (CV) actualizado.

• Cópia do Bilhete de Identidade (BI).

• Certificado da 10.ª ou 12.ª Classe.

• Pelo menos uma carta de referência profissional; certificados de formação, se aplicável.

9. Candidaturas

Email: recrutamento@conviviosulda.com
Assunto: Candidatura – Ajudante de Cozinha
Prazo: 7 de Novembro de 2026
Remuneração: A acordar, conforme experiência e qualificações.