DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES E PERFIL DO CANDIDATO

Vaga: Supervisor(a) de Restaurante | Local: Chimoio, Província de Manica
Empresa: Convívio SU, Lda | Início previsto: 1 de Dezembro de 2026
Reporta a: Direcção-Geral | Regime: Tempo inteiro

1. Objectivo da Função

Assegurar a gestão eficiente das operações diárias do restaurante e bar, liderando a equipa, elevando a qualidade do atendimento, garantindo a segurança alimentar e implementando controlos operacionais e financeiros que contribuam para a rentabilidade e a satisfação dos clientes.

2. Principais Responsabilidades

Gestão operacional e atendimento

- Planear, coordenar e supervisionar a abertura, o serviço e o encerramento do restaurante e bar.
- Garantir rapidez, cordialidade, consistência dos pratos e resolução profissional de reclamações.
- Organizar turnos e assegurar a disponibilidade de materiais, equipamentos e produtos necessários.

Liderança e gestão de pessoas

- Orientar, formar, acompanhar e avaliar os colaboradores com critérios claros e documentados.
- Monitorizar assiduidade, pontualidade, apresentação e cumprimento das regras internas.
- Propor melhorias, necessidades de formação e ajustamentos da equipa à Direcção; não autorizar despedimentos sem aprovação.

Controlo financeiro e de stocks

- Conferir vendas, pagamentos e fechos de caixa; investigar e comunicar diferenças.
- Controlar entradas, saídas, inventários, desperdícios, consumos e custos de alimentos e bebidas.
- Acompanhar compras e recepção de mercadorias, garantindo registos e autorizações adequados.

Qualidade, higiene e conformidade

- Assegurar limpeza, conservação, armazenamento e manipulação segura de alimentos.
- Aplicar listas de verificação, procedimentos operacionais e medidas correctivas.
- Comunicar incidentes, riscos e necessidades de manutenção à Direcção.

Relatórios e melhoria contínua

- Preparar relatórios diários de vendas, caixa, stocks, ocorrências e desempenho da equipa.
- Apresentar propostas práticas para aumentar receitas, reduzir perdas e melhorar a experiência do cliente.

3. Indicadores de Desempenho (KPIs)

- Pontualidade e qualidade dos relatórios e reconciliações diárias.
- Redução de diferenças de caixa, perdas de stock e desperdício alimentar.

- Cumprimento dos padrões de higiene, atendimento e assiduidade.
- Evolução da satisfação dos clientes e do desempenho operacional.

4. Perfil e Especificação da Pessoa

Critério	Requisito
Escolaridade	12.ª Classe concluída (obrigatório).
Formação adicional	Formação técnica ou superior em Hotelaria, Restauração, Turismo, Gestão ou áreas afins (vantagem).
Experiência	Mínimo de 3 anos de experiência comprovada em supervisão de restaurantes, hotéis ou estabelecimentos similares.
Competências técnicas	Controlo de caixa e stocks, noções de custos, higiene alimentar e utilização de Excel; experiência com POS é valorizada.
Competências pessoais	Liderança, integridade, organização, comunicação, iniciativa, capacidade de resolver problemas e orientação para o cliente.
Idiomas e localização	Português funcional para comunicação e relatórios; residência em Chimoio constitui vantagem.

5. Condições e Processo de Candidatura

Remuneração a discutir durante o processo de selecção, de acordo com experiência e qualificações. A contratação, horário e período experimental estarão sujeitos à legislação laboral aplicável e ao contrato celebrado.

Documentos: carta de candidatura, Curriculum Vitae actualizado, cópia do Bilhete de Identidade, certificado da 12.ª Classe e pelo menos uma carta de referência profissional. Para maior protecção dos dados pessoais, a cópia do BI poderá ser solicitada apenas aos candidatos pré-seleccionados.

Email: recrutamento@conviviosulda.com
Assunto: Candidatura – Supervisor de Restaurante
Prazo: 7 de Novembro de 2026

6. Expectativas dos Primeiros 30 Dias

- Diagnosticar os processos e as necessidades de formação da equipa existente.
- Implementar registos de assiduidade, controlo de caixa, stocks e rotinas de higiene.
- Apresentar à Direcção um plano de melhoria com prioridades, responsáveis e indicadores.