



Nova oportunidade: Subchefe de Cozinha – Douro (M/F)

Nova oportunidade de emprego na Symington Family Estates, empresa familiar com mais de 135 anos, líder na produção de vinho do porto e certificada em B Corporation

A Symington Family Estates é um dos principais produtores de vinho do Porto premium, o maior proprietário de vinhas no Alto Douro e um dos mais significativos produtores de vinho português. A primeira empresa de vinhos em Portugal a ser uma certificada B Corporation, promovemos uma mudança da cultura na redefinição do que constitui o êxito nos negócios e estamos empenhados em maximizar o nosso impacto positivo na comunidade e no meio ambiente.

Empresa

- Empresa familiar há mais de 135 anos, gerida atualmente pela 4^a e 5^a geração.
- Os escritórios da Sede encontram-se em Vila Nova de Gaia.
- A empresa detém 26 Quintas no Vale do Douro, com 1,024 hectares de vinha.
- As marcas principais de Vinho do Porto são a Graham's, Dow's, Warre's e Cockburn's.
- As marcas principais de Vinho de Mesa são a Altano, Quinta do Ataíde e Quinta do Vesúvio.
- A SFE tem um projeto Douro DOC com a Família Prats chamado Prats & Symington.
- A SFE adquiriu recentemente a Quinta da Fonte Souto no Alentejo para um novo projeto de vinho de mesa.
- A SFE tem três Centros de Turismo para visita: dois em Vila Nova de Gaia e um no Douro.
- A SFE detém três empresas de distribuição: a Fells no UK, a PPW nos EUA e a Portfólio em Portugal.

Saiba mais sobre a Symington: <https://pt.symington.com/our-story>

Posição

Para reforçar a nossa estrutura na área de F&B na zona do Douro estamos neste momento a recrutar um perfil de Subchefe de Cozinha que goste de trabalhar em equipa, seja dinâmico(a) e pró-ativo(a), tenha experiência consolidada na função e tenha vontade de integrar um desafio em equipa.

Responsabilidades

- Planear, dirigir, supervisionar e executar as tarefas inerentes à secção;
- Assegurar a qualidade na execução dos pratos e supervisionar a qualidade da apresentação dos mesmos;
- Criar menus e elaborar fichas técnicas;
- Supervisionar os produtos em stock na cozinha, observando a qualidade de conservação e as necessidades de compra;
- Assegurar o cumprimento das de HACCP;
- Manter e aumentar o nível de motivação e comprometimento da equipa.

Perfil

- Experiência mínima de 2 anos em funções similares;
- Sólidos conhecimentos e experiência em cozinha;
- Criatividade, sentido de responsabilidade e espírito de equipa;
- Conhecimentos de HACCP;
- Conhecimentos de informática na ótica do utilizador;
- Autonomia, proatividade e dinamismo.

Oferta

- Integração numa empresa sólida;
- Perspetivas de futuro e evolução na carreira;
- Aprendizagem contínua;
- Regalias sociais.

Candidaturas

Agradecemos o envio de candidaturas para o email recrutamento@symington.com, fazendo referência ao processo Subchefe de Cozinha (M/F) até ao próximo dia 21 de março.

Política de Igualdade de Oportunidades

Valorizamos a diversidade. Acreditamos que colaboradores com origens diferentes e com experiências variadas enriquecem a nossa empresa e contribuem para um entendimento melhor da sociedade em que vivemos, melhorando as nossas probabilidades de sucesso. Somos um Empregador de Igualdade de Oportunidades e estamos empenhados em conduzir o nosso recrutamento e práticas contínuas de Recursos Humanos baseados exclusivamente em mérito, sem qualquer discriminação de ascendência, género, idade, orientação sexual, identidade de género, estado civil, incapacidade, nacionalidade, origem étnica ou raça, religião, convicções políticas ou filiação sindical.