

ANÚNCIO DE CONCURSO
RECRUTAMENTO DE UM(A) DIRETOR(A)/GERENTE

O nosso cliente, empresa que atua no ramo de restauração, pretende recrutar um(a) Diretor(a)/Gerente para um dos restaurantes de referência da Cidade da Praia.

PERFIL E COMPETÊNCIAS DESEJADOS:

- a) Licenciatura nas áreas de Gestão / Gestão Hoteleira / Restauração ou em Áreas afins;
- b) Experiência comprovada em gestão de restauração, de pelo menos de 3 anos (preferencial);
- c) Experiência em gestão de equipas;
- d) Motivação para trabalhar em equipa e por objetivos;
- e) Forte orientação para o cliente;
- f) Proactividade
- g) Sentido de responsabilidade e dinamismo;
- h) Capacidade de liderança, com orientação para o desenvolvimento de equipas;
- i) Capacidade de decisão, de planeamento e de execução;
- j) Capacidade de análise financeira no negócio da restauração;
- k) Excelente capacidade comunicativa, quer interna, quer com os clientes, empresas e instituições;
- l) Domínio de línguas estrangeiras;
- m) Apresentação cuidada e proximidade com os clientes;

RESPONSABILIDADES / FUNÇÕES

Liderar, Dirigir, Coordenar, supervisionar e controlar todos os processos e procedimentos críticos para a sustentabilidade do restaurante, nomeadamente:

1. Dirigir, coordenar e controlar todos os serviços do estabelecimento;
2. Gerir os recursos humanos
3. Definir e implementar os standards de qualidade e zelar pelo seu cumprimento;
4. Fazer a promoção do restaurante, mantendo-o atrativo e competitivo no mercado;
5. Definir e implementar as normas de funcionamento interno;
6. Garantir as condições de rentabilidade do restaurante, através de um funcionamento profissional e eficiente de todos os serviços e da satisfação dos clientes;
7. Dirigir e supervisionar a aquisição de produtos e garantir uma gestão adequada e eficiente dos stocks;
8. Zelar pela manutenção do equipamento e bom estado de conservação e higiene das instalações.
9. Interagir com o Conselho de Administração na definição de objetivos, políticas e estratégias;
10. Prestar contas junto ao Conselho de Administração

OUTROS

- Remuneração compatível com experiência demonstrada
- Possibilidade de Formação
- Disponibilidade imediata e para trabalhar nos horários compatíveis com a natureza da actividade, nomeadamente aos fins-de-semana e feriados.

VALORIZA-SE:

A boa capacidade de liderança, de organização e de trabalho em equipa, discrição e sigilo, a capacidade de diálogo, comunicação e concertação, a pro-actividade e a aptidão para trabalhar focado em resultados.

CONDIÇÕES PREFERENCIAIS:

Experiência de trabalho na área, Formação relevante no sector;

DO PROCESSO SELECTIVO FAZEM PARTE AS SEGUINTE FASES, TODAS COM CARÁCTER ELIMINATÓRIO:

1. Avaliação curricular e de outros documentos complementares;
2. Avaliação de competências;
3. Entrevista

O DOSSIER DE CANDIDATURA DE CADA CANDIDATO DEVERÁ CONTER:

Carta de apresentação do candidato; Documentos comprovativos dos méritos arrojados no Curriculum Vitae; Fotocópia do Bilhete de Identidade;
Todos os documentos devem ser apresentados em língua portuguesa.

SUBMISSÃO DAS CANDIDATURAS

O dossier de candidatura deverá ser enviado a RA-Pessoas e Organizações, sita em Palmarejo, Rua Ilha do Sal, nº7, Trás - **CP 316 A** ou para o e-mail: recrutamento@ra-po.cv.

As candidaturas, em envelope fechado, deverão dar entrada na RA Pessoas e Organizações até o dia 05 de Agosto de 2021, indicando no exterior apenas a referência "*Concurso para Diretor de Restaurante.*"