

PASTELEIRO (M/F) | BOMFIM 1896 WITH PEDRO LEMOS

DESCRIÇÃO

Procuramos um Padeleiro (m/f) para integrar a nossa *brigade de cuisine* e garantir que os nossos convidados têm a melhor experiência gastronómica possível.

Se reconheces o aroma inconfundível dos pratos confeccionadas no fogão e forno a lenha, e se as memórias das cozinhas de família te inspiram a criar sobremesas com uma identidade única, o Bomfim 1896 with Pedro Lemos também é a tua casa.

ENTIDADE

Symington Family Estates

LOCALIZAÇÃO/CONTACTOS

Quinta do Bomfim
Largo do Videira, 5085-060 Pinhão

TAREFAS A DESEMPENHAR

Responsabilidades

- Preparar e confeccionar produtos de pastelaria, de acordo com as orientações e instruções do Chef
- Garantir a qualidade da produção e da execução, de acordo com os standards definidos
- Verificar e controlar a qualidade dos alimentos
- Controlar os produtos em stock, observando a qualidade de conservação e as necessidades de compra
- Assegurar o cumprimento das normas de HACCP

REQUISITOS DO(S) CANDIDATO(S)

Perfil

- Formação técnica na área de Pastelaria
- Experiência profissional em funções similares
- Sólidos conhecimentos e experiência como Padeleiro
- Criatividade e foco nas atuais tendências na área da Pastelaria
- Conhecimentos de HACCP
- Capacidade de Organização e Execução das Tarefas
- Foco no Cliente
- Gosto pelo Trabalho em Equipa
- Flexibilidade de horários e disponibilidade para trabalhar aos fins-de-semana

OUTRAS INFORMAÇÕES

Oferta

- Oportunidades de mobilidade interna e de progressão profissional
- Dias de férias extra
- Diferentes benefícios e regalias
- Parcerias e descontos nos nossos produtos
- Tempo para participação em atividades de responsabilidade social

Se consideras ter o perfil adequado para este projeto, candidata-te através do link:

<https://people.symington.com/anuncio/adega-do-bomfim/pasteleiro-m-f-jan25/>

DATA DE SUBMISSÃO DA OFERTA

26/02/2025

DATA LIMITE PARA SUBMISSÃO DE CANDIDATURA

31/03/2025