

Recrutamento

Oferta de emprego

Área: Supervisor/a de Lojas e Restaurantes / Formador/a de Equipas

Empresa: Churrasqueiras Rei dos Frangos, Lda.

Local: Leiria

Cursos: Engenharia Alimentar / Restauração e Catering / Gestão Hoteleira

Pretende-se recrutar licenciado/a ou mestre, com forte interesse pela área alimentar, com sentido de responsabilidade, organização e focado em objectivos e no serviço de qualidade.

Deverá possuir capacidades de liderança e comunicação, assim como uma visão estratégica, espírito de equipa, capacidade para resolução de conflitos e tomada de decisões sobre pressão. É fundamental ter experiência mínima de 5 anos e disponibilidade de horário.

Os candidatos interessados deverão enviar currículos para geral@reidosfrangos.pt até ao dia 22 de Março de 2021.

Sobre a empresa:

A Churrasqueiras Rei dos Frangos teve início de actividade a 12 de Agosto de 1989 e começou como uma churrasqueira tradicional focada nos grelhados a carvão. Volvidos 31 anos, a empresa evoluiu no sentido de proporcionar refeições completas, indo além dos tradicionais grelhados e actualmente traduz-se numa reputada cadeia de 19 lojas take away e 3 restaurantes, distribuídas pela faixa litoral portuguesa (do Montijo a Coimbra) e numa marca de refeições congeladas que são distribuídas pela Europa e Ásia.

Da sua sede em Leiria, com cerca de 8000 metros quadrados, são produzidas várias toneladas dos melhores sabores de Portugal, todos eles confeccionados segundo rigorosa política de preservação do bom sabor da comida tradicional portuguesa.

