

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

O restaurante *Organic & Inspired Cuisine* da Herdade da Malhadinha Nova, S.A., localizado em Albernoa, Beja, no coração do Baixo Alentejo, encontra-se a recrutar para a posição de

Cozinheiro (m/f)

O conceito gastronómico da Malhadinha assenta numa cozinha de autor. Nasce da consultoria do conceituado chef Joachim Koerper (estrela Michelin), proprietário do restaurante Eleven, em Lisboa, a que se acrescenta a mão versátil do chefe residente, Rodrigo Madeira e Vitalina Santos, cozinheira que concentra em si o receituário tradicional alentejano. Inspirada na gastronomia alentejana, recorre aos produtos produzidos na herdade em regime biológico.

Missão

O Cozinheiro terá como principal responsabilidade organizar, preparar, cozinhar e emplatado alimentos, respeitando o conceito gastronómico da Malhadinha, bem como as normas de higiene e segurança, com vista a garantir um serviço de excelência e de superação das expectativas do Cliente.

Perfil pretendido

- Formação técnico-profissional de Cozinha;
- Experiência profissional de 2 anos em funções semelhantes, preferencialmente em *haute cuisine*;
- Aptidão para um serviço distinto e requintado, fortemente orientado para o cliente;
- Capacidade de trabalho em equipa e por objetivos;
- Facilidade de comunicação, adaptação e relacionamento interpessoal;
- Criatividade, proatividade e dinamismo;
- Sentido de responsabilidade e capacidade de organização e autonomia na realização das tarefas.

Oferece-se

- Remuneração atrativa de acordo com experiência profissional comprovada;
- Residência em *Guesthouse* da empresa;
- Possibilidade de progressão na carreira profissional;
- Integração em empresa estável e sólida no mercado;
- Ambiente de trabalho de jovem e dinâmico.

Se considera ter o perfil pretendido, envie o seu *Curriculum Vitae*, com o título da vaga para recrutamento@malhadinhanova.pt