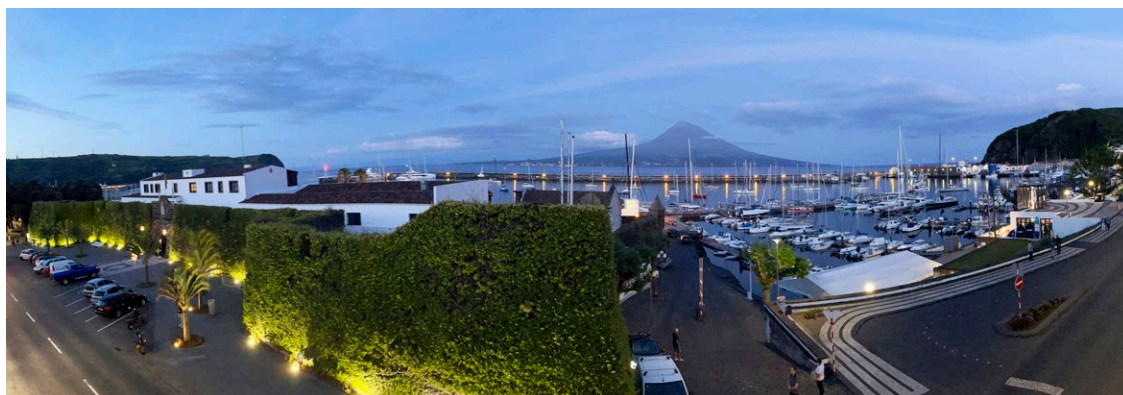


COM INTERESSE NUM TRABALHO DE VERÃO NOS AÇORES?



Vista exterior em frente ao edifício do Oceanic®, na cidade da Horta, Açores.

O Oceanic® está a contratar **Chefs, Assistentes de Cozinha, Copa, Empregados de Mesa e Bar** para o Verão de 2025.

O QUE OFERECEMOS

Salário base (full-time: 40h por semana) entre 950€ - 1,500€ consoante nível de experiência

Posições part-time e turnos durante jantares também disponíveis

Subsídio de alimentação (+/- 120€ por mês)

Descontos de funcionário em refeições e bebidas seleccionadas

Gorjetas a dividir pela equipa

Turnos máx. de 6.5h (de Segunda a Sábado)

Formação a candidatos com menos experiência

VALORES DO OCEANIC®

- Incentivar competências sociais, linguísticas e de comunicação
- Incentivar competências de serviço ao público e de interação com clientes
- Incentivar competências de organização, gestão de tempo e de eficiência
- Incentivo à resolução de problemas e conflitos de circunstâncias específicas
- Promoção de boas condutas e práticas entre membros da equipa
- Promoção de práticas de Higiene e Segurança
- Incentivo de competências de preparação de comida e bebidas
- Incentivo à criação e preparação de cocktails (mixology)
- Promoção de práticas e conhecimentos base de Restauração e Cozinha
- Incentivo à manutenção, gestão e organização de inventário
- Incentivo a competências de sistemas atualizados de pagamentos (sistema POS)
- Representação positiva da qualidade e dos standards do Oceanic®
- Conhecimento geral e promoção da missão e objetivos do [Projeto Oceanic®](#)

ESTAMOS A RECRUTAR

CHEFS/COZINHEIROS

- Preparação de pratos, grelhados, confeção de temperos e molhos.
- Planeamento e adaptação de menus de acordo com o estilo do Oceanic.
- Gestão da cozinha, organização das bancadas de trabalho, controlo dos tempos de confeção e coordenação com a equipa.
- Garantia de práticas de segurança alimentar e cumprimento das normas de higiene e segurança.
- Armazenamento adequado dos ingredientes, monitorização das datas de validade e verificação da qualidade dos alimentos.
- Utilização segura e eficiente de fornos, fritadeiras e outros equipamentos de cozinha.
- Monitorização e acompanhamento dos custos de produção e gestão das encomendas de alimentos.
- Supervisão da qualidade dos pratos durante a preparação e a sua apresentação.
- Instrução e acompanhamento das atividades do resto da equipa de cozinha.
- Inspeção regular dos equipamentos e postos de trabalho para garantir o cumprimento das normas estabelecidas.

ASSISTENTES DE COZINHA

- Preparação de alimentos, confeção de molhos, tempero, cozinhados, grelhados e elaboração de pratos de acordo com as instruções do Chef.
- Controlo dos tempos de confeção em coordenação com a equipa.
- Manutenção dos padrões de higiene e segurança, limpeza das áreas de preparação de alimentos e de serviço de refeições, bem como lavagem de copos, loiça e talheres.
- Armazenamento adequado dos ingredientes e monitorização das datas de validade.
- Utilização segura e eficiente de grelhadores, fornos, fritadeiras e outros equipamentos de cozinha.

COPA

- Recolha de copos e loiça de todas as áreas, garantindo que o espaço se mantém arrumado e apresentável em todos os momentos.
- Apoio à equipa de cozinha sempre que possível, assegurando a organização e a limpeza.
- Auxílio na lavagem de loiça e utensílios, descarte adequado de resíduos e limpeza das superfícies e do chão da cozinha.

BARTENDERS

- Receber os pedidos dos clientes ao balcão ou nas mesas.
- Possuir conhecimento técnico sobre a medição de doses e a utilização de utensílios de bar, como shakers e coadores.
- Preparação de cocktails clássicos e modernos, dominando ingredientes, combinações de sabores e tendências sazonais.
- Destaque na decoração e apresentação visual das bebidas.
- Gestão do stock e inventário, garantindo a disponibilidade dos ingredientes e utensílios necessários.
- Limpeza dos copos utilizados, bem como as áreas e equipamentos de serviço do bar.
- Operação de equipamentos específicos, como máquinas de café, máquinas de gelo, unidades de refrigeração e dispensadores de bebidas.
- Verificação da idade dos clientes para garantir que não é servido álcool a menores.

EMPREGADOS DE MESA

- Limpeza e preparação correta das mesas.
- Correto manuseamento, transporte, serviço e apresentação adequada dos produtos.
- Conhecimento aprofundado das ementas de - comida e bebidas, incluindo ingredientes e processos de preparação, para ajudar os clientes a fazer escolhas informadas.
- Registo e gestão de pedidos através de sistemas modernos de vendas (POS).
- Assistência no processamento de pagamentos e gestão de transações.
- Monitorização, atenção e comunicação eficaz com clientes em espera.
- Aplicação ética e adequada de técnicas de venda, como *upselling* ou sugestão de produtos complementares.
- Resolução profissional e apropriada de questões ou insatisfações dos clientes.

RECEPCIONISTA

- Gestão de reservas, receção e encaminhamento eficiente e rápido dos clientes.
- Coordenação e priorização da disposição dos clientes em espera.
- Fornecimento de informações sobre tempos de espera e procedimentos de pedidos.
- Comunicação com a equipa sobre novas chegadas ou pedidos especiais.

SOBRE O OCEANIC®

O Oceanic® está situado num grupo de edifícios históricos, localizados imediatamente em frente à entrada principal da Marina da Horta, na Ilha do Faial, nos Açores.

Mais do que um simples café, bar ou restaurante, este espaço acolhedor e temático funciona como um ponto de encontro para marinheiros, cientistas, educadores, naturalistas, artistas e escritores que partilham o mesmo entusiasmo e interesse pela vida marinha.

O Oceanic® é um local de partilha, conexão e aprendizagem, unindo a comunidade e os seus visitantes através de um respeito comum pelo oceano.

Seja para saborear uma bebida local ou desfrutar de um prato regional, o Oceanic® é o local ideal para inspirar e celebrar a cultura da vida marinha, a natureza e a sustentabilidade.

Durante o verão, o nosso espaço oferece frequentemente eventos de música ao vivo.

O Oceanic® é um espaço **dinâmico, vibrante e seguro**, que cria **memórias inesquecíveis** a todos os que o visitam.



Vista interior do bar e da esplanada do Oceanic®.

SUBMETE A TUA CANDIDATURA

Estamos a aceitar candidaturas de profissionais
ou jovens com menos experiência!

Para te candidatares basta enviar o CV, com o nome, idade, localização e nível de experiência para qualquer uma das posições disponíveis para:

Luís Riscado (Gerente Oceanic): oceanicbarazores@gmail.com

Margarida Gonçalves (Administrativa): margarida@oceanic-centre.com

ou via WhatsApp: +351 96 615 17 62



Membros da equipa do Oceanic® em 2024.

COLABORAÇÕES & PARCERIAS

Temos interesse em colaborar com escolas locais ou internacionais oferecendo formação e experiência de trabalho nos Açores.

Work at Oceanic® • Condições de Recrutamento e Responsabilidades
Para mais informação visita oceanic-centre.com