



PRÍNCIPE ISLAND

Chef Executivo – Príncipe - São Tomé e Príncipe

A HBD Príncipe é um grupo de desenvolvimento sustentável e ecoturismo sediado na ilha do Príncipe, em São Tomé e Príncipe. Fundada há mais de uma década, a nossa missão é preservar aquilo que torna esta ilha vulcânica de 31 milhões de anos verdadeiramente única: a sua natureza exuberante, o ritmo de vida “leve leve” e a autenticidade do seu povo.

Com cinco pequenos hotéis e resorts sustentáveis e operações agro-florestais inovadoras, trabalhamos diariamente para que o Príncipe permaneça uma Reserva da Biosfera da UNESCO - um santuário de floresta tropical, biodiversidade e tranquilidade. O nosso compromisso é claro: promover o desenvolvimento sustentável e responsável, criando oportunidades enriquecedoras para a comunidade local sem comprometer a cultura, as tradições ou o ambiente natural da ilha.

Acreditamos que o futuro do Príncipe depende de um equilíbrio entre conservação e progresso. Por isso, colaboramos estreitamente com o Governo Regional e associações locais para que cada passo dado seja pensado, positivo e participativo. Na HBD Príncipe, convidamo-lo a juntar-se a um projeto único, onde o respeito pela natureza e pelas pessoas é o nosso princípio orientador. Hoje e sempre.

Preparado para fazer parte desta missão?

Procuramos um(a) **Chef Executivo**, será a pessoa responsável pela liderança técnica e humana das equipas de cozinha, bem como pela definição da identidade gastronómica e dos standards culinários do grupo.

Atuará a um nível estratégico, assegurando que a oferta culinária é diferenciadora, coerente com o posicionamento das unidades e alinhada com os objetivos do negócio.

Trabalha em estreita colaboração com o Gestor de Produção de Alimentos, garantindo que as propostas criativas são tecnicamente viáveis, replicáveis e sustentáveis do ponto de vista operacional e financeiro

Assume a chefia hierárquica direta do staff de cozinha, assegurando organização, desempenho, desenvolvimento profissional e qualidade da oferta gastronómica.

O que vai fazer:

- Criar, desenvolver e atualizar ementas, para as diferentes unidades do grupo, incluindo menus sazonais, conceitos gastronómicos, sugestões diárias e eventos especiais
- Definir a identidade culinária e os padrões gastronómicos do grupo
- Desenvolver receitas, fichas técnicas e padrões de apresentação
- Definir e implementar standards de cozinha, receitas, fichas técnicas e porções
- Assegurar a consistência da oferta gastronómica entre unidades
- Acompanhar tendências gastronómicas e inovação culinária
- Validar, em conjunto com o Gestor de Produção, a viabilidade técnica e operacional das receitas
- Apoiar eventos especiais, aberturas e lançamentos de novos conceitos
- Atuar como referência técnica e criativa para as equipas de cozinha
- Supervisionar o funcionamento das cozinhas, assegurando organização, abastecimento e operacionalidade



PRÍNCIPE ISLAND

- Organizar equipas, distribuir funções e acompanhar o desempenho diário
- Identificar necessidades de desenvolvimento e promover formação “on-the-job”
- Garantir o cumprimento rigoroso das normas de higiene, segurança alimentar e HACCP

O perfil ideal:

- Formação profissional e/ou académica na área de Cozinha, Gastronomia ou Restauração
- Experiência profissional comprovada como Chef de Cozinha e/ou Chef Executivo
- Experiência na gestão de múltiplas unidades ou operações de grande dimensão (preferencial)
- Conhecimentos sólidos de gestão de cozinha, custos, fichas técnicas e planeamento
- Domínio das normas de higiene e segurança alimentar (HACCP)
- Bons conhecimentos de ferramentas informáticas
- Fluência em Português e Inglês (outras línguas serão valorizadas)

O que valorizamos:

- Elevada criatividade e visão gastronómica;
- Capacidade de inovação e desenvolvimento de conceitos;
- Orientação para a qualidade e experiência do cliente;
- Capacidade de liderança de equipas e operacionais;
- Resiliência e flexibilidade em ambiente práticos e exigentes;
- Disponibilidade para viajar, deslocações entre as unidades;
- Rigor, ética e sentido de responsabilidade;
- Boa comunicação, autonomia e espírito de equipa;

O que oferecemos:

- Integração em operação de dimensão relevante
- Função com impacto direto na performance operacional
- Projeto internacional

Temos um ambiente de trabalho dinâmico e multicultural e oferecemos preços especiais para colaboradores e familiares nos produtos HBD Príncipe!

Por favor envie o seu CV, carta de motivação e portfólio para careers@hbdprincipe.com com o assunto "CHEF. EXEC_2026"