HBD

PRÍNCIPE ISLAND

Gestor de Produção de Alimentos – 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) **Gestor de Produção de Alimentos** para integrar uma operação de grande volume no setor hoteleiro, com forte foco em eficiência operacional, segurança alimentar e controlo de custos.

Esta função é chave na ligação entre a estratégia e a execução operacional da produção alimentar.

O que vai fazer:

• Planear e controlar a produção alimentar diária e semanal
• Definir e acompanhar indicadores de produtividade e rendimento
• Gerir stocks e consumos de matérias-primas
• Garantir cumprimento de HACCP e Boas Práticas de Fabrico
• Preparar e acompanhar auditorias internas e externas
• Controlar custos por porção e desperdícios
• Melhorar processos e fluxos de produção
• Articular com equipas de cozinha, manutenção e fornecedores
• Assegurar consistência e padronização na execução dos menus definidos

O perfil ideal:

• Formação em Engenharia Alimentar, Nutrição, Gastronomia, Engenharia de Produção ou área similar
• Experiência em indústria alimentar, cozinhas industriais ou operações de grande volume
• Conhecimento sólido de HACCP e segurança alimentar
• Experiência em planeamento de produção e controlo de custos
• Forte capacidade de organização e análise
• Perfil orientado a resultados e melhoria contínua
• Bons conhecimentos informáticos
• Português e Inglês (outras línguas valorizadas)
• Disponibilidade para deslocações entre unidades

O que valorizamos:

- Perfil analítico, crítico e orientado para soluções;
- Rigor, ética e sentido de responsabilidade;
- Boa comunicação, autonomia e espírito de equipa;
- Disponibilidade para viajar.

PRÍNCIPE ISLAND

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 "**ALIM_2026**"