

# Recrutamento

## Estágio Profissional e/ou Equipa da Qualidade

**Área:** Apoio ao Controlo e Gestão pela Qualidade

**Empresa:** Churrasqueiras Rei dos Frangos, Lda.

**Local:** Leiria

**Cursos:** Engenharia Alimentar ou similar / Controlo e Gestão da Qualidade

Pretende-se recrutar novo membro (ou estagiário) com forte interesse pelas áreas da qualidade com sentido de organização e focado na qualidade documental.

Deverá possuir capacidades de comunicação assim como uma visão estratégica na óptica da qualidade, espírito de equipa e capacidade para tomada de decisões sobre pressão.

Acompanhará a equipa da qualidade nos ambitos ligados às certificações da qualidade, verificação documental, acompanhamento e verificação de recepções de produtos, validações de fornecedores etc.

Os candidatos interessados deverão enviar currículo para [geral@reidosfrangos.pt](mailto:geral@reidosfrangos.pt), até ao dia 25 de Setembro de 2023.

### 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 34 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.

