

PROFISSIONAL DO ANO

Hugo Ricardo Amaral de Freitas Quitério Araújo
Solar dos Presuntos



↳ Capacidade de Iniciativa

O Chef Hugo Araújo tem uma grande capacidade de identificar oportunidades, analisar informação, medir riscos e fazer com que os projetos saiam do papel, concretizando-os. Introduce novas ideias e processos alicerçados na sua grande experiência como profissional, sabendo adaptar situações já passadas aos novos desafios e especificidades da empresa. Procura sempre implementar novos procedimentos que melhorem a qualidade dos processos e otimizem os recursos disponíveis.

↳ Capacidade de Comunicação

O Chef Hugo Araújo dá e recebe feedback de maneira objetiva, específica e construtiva, visando o desenvolvimento pessoal e profissional de todos aqueles com quem trabalha. A sua capacidade para ouvir os seus interlocutores, demonstrando interesse genuíno e compreendendo as suas preocupações, traduz-se numa excelente relação com colegas e parceiros, facilitando o espírito de equipa e a interajuda. Tem uma enorme habilidade de lidar com divergências e discordâncias de forma construtiva, buscando soluções que atendam às necessidades de todas as partes envolvidas.

↳ Trabalho em equipa

O Chef Hugo Araújo tem uma enorme capacidade para ajudar e apoiar os colegas de equipa, partilhando conhecimentos, recursos e experiências para alcançar objetivos comuns. A sua habilidade para confiar na equipa, torna-o um líder respeitado e confiável, promovendo um ambiente de trabalho seguro e colaborativo. Planear e coordenar as atividades da equipa, distribuindo tarefas de forma equitativa e garantindo que os prazos são cumpridos, num ambiente de colaboração e entajuda, torna-o um excelente profissional e uma referência na empresa.

↳ Flexibilidade

O Chef Hugo Araújo, compromete-se diariamente, a adquirir novas habilidades e conhecimentos, para que os possa transmitir à equipa. A sua capacidade de multitarefas, nunca compromete a qualidade do seu trabalho. Destacamos a sua flexibilidade cognitiva, em pensar de maneiras diferentes e a adaptar-se a diferentes pontos de vista ou opiniões, evitando rigidez mental. Num restaurante da dimensão e com a reputação do Solar dos Presuntos, é imprescindível que o Chef tenha a capacidade de se ajustar às múltiplas situações diárias, que requerem inevitavelmente uma contínua adaptação dos planos e tarefas a coordenar e executar. A sua flexibilidade e capacidade de resolução de problemas são uma mais-valia confirmada diariamente no trabalho.

↳ Engagement com a Empresa

Tem demonstrado um compromisso de longo prazo com a empresa, permanecendo fiel e leal. Um enorme colaborador e trabalha avidamente em equipa. Torna os valores e os princípios do Solar dos Presuntos como seus. Procura oportunidades de aprendizagem e crescimento dentro da empresa, participando de formações, cursos e programas de desenvolvimento. É uma peça fundamental na organização e no desenvolvimento do restaurante, e o seu empenho é total e absoluto demonstrando um compromisso inabalável com o projecto.

Nome	Hugo Ricardo Amaral de Freitas Quitério Araújo
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	98
Website	www.solardospresuntos.com
Redes sociais	 

