Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Dietista nutricionista para centro médico

serunion

Funciones: Personalizar los menús y adaptarlos a las alergias e intolerancias alimentarias. Participar en proyectos de educación alimentaria, así como responsabilizarse de mantener los estándares de calidad, seguridad e higiene alimentaria. Participar en formaciones de manipulador de alimentos. Deberá mantener una estrecha relación y contacto con el equipo de cocina y monitores. Nuestros proyectos se basan en la línea del fomento de hábitos saludables y en educar en positivo, por lo que es importante que la persona candidata al puesto de trabajo tenga conocimientos en ambos campos. Identificar e informar de los problemas de nutrición y dietética detectados. Realizar las dietas especiales y derivaciones. Control APPCC.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Bilbao.
Requisitos: CF Grado Superior en nutrición y dietética, Grado Universitario en Nutrición Humana y Dietética. Conocimientos y experiencia en el campo de la alimentación infantil y comedores escolares. Se valorará la experiencia en el sector. Capacidad de liderar un equipo, organizar y resolver imprevistos de forma eficaz. Conocimientos y habilidades en las TICs (tecnología de información y comunicación). Capacidad de comunicación tanto con el cliente como con los diferentes responsables de los centros y personal a cargo. Se valorará tener carnet de conducir y vehículo disponible para posibles desplazamientos y visitas a centros.
Se ofrece: Jornada completa. Modalidad de trabajo, mixto (presencial y teletrabajo).
Más información: Dietista para centro médico.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.