

Dietista nutricionista para colectividades



Funciones: Desarrollar y elaborar menús con los precios actuales de mercado, cumpliendo frecuencias de platos y recomendaciones nutricionales adaptadas al comensal y con menús calibrados para asegurar una alimentación saludable. Realizar derivaciones de dietas, alérgenos e intolerancias. Llevar a cabo la confección de los menús, teniendo muy presente siempre las tarifas de precios actuales para no perder la visión de negocio. Elaboración de fichas técnicas. Impartir formaciones a los trabajadores sobre nutrición y enfermedades alimentarias para asegurar la correcta elaboración de platos en los centros e informar a los clientes de lo que implica una alimentación saludable.

Empresa: [Servicios Hosteleros Marín](#).

Lugar de trabajo: Alcorcón (Madrid).

Requisitos: Estudios mínimos: Ciclo Formativo Grado Superior en nutrición y dietética. Imprescindible estar colegiado/a en el Colegio de Nutricionistas de Madrid. Conocimientos y experiencia en el campo de la alimentación en comedores escolares y residencias de ancianos. Importante tener experiencia en el sector de las colectividades y catering. Conocimientos y habilidades TICs. Don de gentes y capacidad de comunicación con los diferentes centros de trabajo de la empresa ya que tendrá trato en muchas ocasiones directamente con los directores de los centros y/o responsables de los mismos. Se valorará estar en posesión de carnet de conducir y disponer de vehículo propio para posibles desplazamientos y visitas a centros. Se valorará positivamente experiencia en programa DIAL

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa. Incorporación inmediata. Relativa flexibilidad horaria. Cursos de formación.

Remuneración: Sueldo basado en convenio de restauración colectiva con posibilidad de pactar sueldo a convenir según valía del candidato.

Información y envío de curriculum: Ana Berzas (personal@shmarin.es).