Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Dietista – nutricionista

Funciones: Las propias del puesto de trabajo en una empresa de catering para colectividades. Planificación de menús especiales (basal, triturado, hipocalóricos, vegetarianos, sin sal…). También se responsabilizará de las muestras de los alimentos y será intermediario/a con el laboratorio de análisis. Elaboración de fichas técnicas.
Empresa: Empresa de catering para colectividades.
Lugar de trabajo: Igualada (Barcelona).
Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. 3 años de experiencia en puesto similar. Trabajo en equipo y capacidad para la organización y la planificación.
Contrato: Laboral temporal de seis meses. Jornada parcial.
Más información: Dietista - nutricionista

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