

Dietista para cocina central



Funciones: Diseño de menús. Tareas de administración y gestión en cocina. Organización del plan de producción. Control de costes de materia prima. Gestión de equipos y cumplimiento de los procedimientos internos.

Empresa: [Teno](#).

Lugar de trabajo: Granollers (Barcelona).

Requisitos: Ciclo formativo de grado superior. Al menos 3 años de experiencia en el sector. Disponibilidad inmediata.

Contrato y horario: Contrato fijo. 40 horas semanales de lunes a viernes. De 07.00h a 15.00h.

Remuneración: 1.200€ - 1.500€ brutos/mes.

Más información: [Dietista](#).