

Dietista para colectividades



Funciones: Gestionar la realización de los menús escolares de la delegación, así como dietas especiales y alergias, y participación de jornadas formativas a los clientes internos. Del mismo modo deberá asegurar los procesos de calidad implantados en la delegación siendo responsable del sistema de calidad en seguridad alimentaria tanto en la cocina central como en los centros docentes, asumiendo la implantación y supervisión de la APPCC.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Málaga.

Requisitos: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Experiencia mínima de al menos 2 años.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa. Horario de 9h a 18h.

Más información: [Dietista para colectividades](#).