Dietista para hospital

Dietista para hospital

Funciones: Supervisar la planificación de menús realizada por nuestros jefes de área. Identificar e informar de los problemas de nutrición y dietética detectados. Realizar las dietas especiales y derivaciones. Control APPCC. Supervisar las bandejas de planta y dietas de comedor. Abastecimiento y pedidos de materias primas para servicio de alimentación (a través de sistema informático), control en recepción, almacenamiento y entrada de las mismas a cocina. Complementación de producción diaria, hoja de gestión.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Oviedo.
Requisitos: Diplomado en Nutrición y Dietética / Técnico superior en dietética y nutrición. Conocimientos avanzados paquete office (word, excel, outlook...). Imprescindible disponer de mínimo 3 años de experiencia en funciones similares, especialmente en el sector hospitalario. Persona responsable y activa. Iniciativa. Ganas de integrase en un equipo de trabajo.
Se ofrece: Incorporación inmediata en destacado centro médico. Posición estable. Jornada de 25h/semana. Turno de 15:30h. a 20:30h. de lunes a viernes.
Más información: Dietista para hospital.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.