Dietista para restauración colectiva

Dietista para restauración colectiva

Funciones: Gestionará, tras un período de formación, todo el equipo formado por el personal de cocina así como las compras, gastos, calidad de producto, producción, etc.
Empresa: Aramark.
Lugar de trabajo: Valencia/Castellón.
Requisitos: Formación en nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 3 años gestionando operaciones en el sector servicios.
Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.
Más información: Dietista.

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