



## Docente en gestión de procesos de colectividades



**Funciones:** Impartir formación en el área de restauración. Los contenidos deben ser sobre los tipos de sistemas de producción, gestión conjunta; gestión informatizada de los procesos; estructura y organización de una cocina central colectiva; la línea fría, requisitos, ventajas; y norma UNE 167014 sobre los requisitos de seguridad alimentaria y de procedimiento para unidades centrales de producción y distribución en línea fría.

**Empresa:** Oferta en ciego.

**Lugar de trabajo:** Sevilla, Jerez de la Frontera y Granada.

**Requisitos:** Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos / FP de Grado Superior – Hostelería y Turismo. Al menos 2 años de experiencia. Conocimientos en sobre atención al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Amplios conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración.

**Contrato y horario:** Sin especificar. Jornada intensiva de tarde (16.00h a 21.00h).

**Remuneración:** 42€ - 48€ bruto/hora

**Más información:** [Docente](#).