Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Formador/a para gestión de alérgenos

Funciones: Impartir de forma presencial formación sobre gestión de alérgenos en centros de restauración colectiva. Diseñar la formación a impartir.
Empresa: Publicación en ciego.
Lugar de trabajo: Madrid.
Requisitos: Experiencia mínima de al menos 1 año. Experiencia en la impartición de formación relacionada con la gestión de alérgenos en alimentación (hostelería, restauración colectiva, industria alimentaria…). Implantación de sistemas APPCC. Adaptación de centros a gestión de alérgenos. Conocimientos de sistemas de calidad alimentaria. Formación superior relacionada con la seguridad alimentaria. Habilidades de comunicación y docentes.
Se ofrece: Jornada indiferente.
Más información: Formador/a para gestión de alérgenos.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.