

## Jef@ de producto



**Funciones:** Pruebas de producto y definición del catálogo de Serunión. Desarrollo y actualización de fichas técnicas para 'Educa', 'Social', 'Empresas' y 'Hospitales'. Desarrollo y actualización de planificaciones para 'Educa', 'Social', 'Empresas' y 'Hospitales'. Desarrollo, formación e implantación de los nuevos productos. Se trata de una muy buena oportunidad para aquellas personas que tienen una buena experiencia y formación como jef@s de cocina y quieran dar el salto a la gestión de proyectos sin dejar de estar entre 'fogones'.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** FP Grado Superior/Hostelería y Turismo. Experiencia como jef@ de cocina (se valorará muy positivamente que provenga del sector de la restauración de colectividades, caterings...). Conocimiento de las operaciones del sector colectividades (desde el punto de vista de la gestión de centro y desde el punto de vista culinario). Persona organizada y estructurada. Transmisor/a creíble. Uso del paquete Office.

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa de lunes a viernes.

**Información y envío de curriculum:** [seleccion@serunion.elior.com](mailto:seleccion@serunion.elior.com).