

Jefe/a de producto



Funciones: Realización de las pruebas de producto y la definición del catálogo de la compañía. Desarrollo y actualización de las fichas técnicas y de las planificaciones para los diferentes sectores: 'Educa', 'Social', 'Empresas' y 'Hospitales'. Desarrollo de nuevos productos e implementación en los centros y formación a los equipos de cocina.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. De 3 a 5 años de experiencia. Se busca una persona con buenos conocimientos en los ámbitos de: materias primas y rendimientos; técnicas culinarias y recetas; elaboración de menús y planificaciones para diferentes tipos de comensales; herramientas informáticas *Excel* y *Power Point*. Interesan las personas que hayan trabajado en centros y que tengan experiencia en la gestión operativa y la gestión culinaria. Habitados/as a realizar formación para diferentes equipos de cocina para implementar nuevos productos y sistemas de trabajo.

Contrato: Indefinido. Jornada completa.

Envío curriculum: seleccion@serunion.elior.com.