

## Nutricionista para cocina central



**Funciones:** Elaboración de menús equilibrados para el sector escolar y el sector hospitalario. Definición y control de dietas y regímenes adaptados para los sectores escolar y hospitalario. Elaboración y control de la documentación legal obligatoria en etiquetado y comunicación de alérgenos (RE 1169/2011) de productos envasados y no envasados. Asesoramiento y control en procesos de producción de platos basales, dietas y regímenes. Mantenimiento de la base de datos de fichas técnicas y recetas. Apoyo administrativo a las cocinas centrales en definición de menús y platos.

**Empresa:** Serunión.

**Lugar de trabajo:** Málaga.

**Requisitos:** Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Conocimientos APPCC. Usuario avanzado en informática y programas de dietética, nutrición y planificaciones de menús. Gran capacidad de comunicación. Disponibilidad para viajar. Persona ordenada y autónoma. Se valorará la experiencia pero no es imprescindible. Persona con capacidad de trabajo, responsable, seria y comprometida.

**Contrato y horario:** Jornada intensiva (mañanas).

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