



Técnico/a de planificación de menús



Funciones: Diseñar la oferta de los menús de los clientes junto al dpto. de Dietética y Nutrición y los especialistas de cada línea de negocio. Diseñar la oferta y presupuestos económicos en materia prima para clientes potenciales. Definir junto con los chefs el uso de las diferentes recetas e ingredientes. Participar en el diseño de nuevos platos/recetas. Participar en el diseño de jornadas gastronómicas junto a los especialistas de cada línea de negocio. Dar apoyo a los responsables de área en el diseño de oferta gastronómica. Analizar la gestión de la materia prima en las unidades de trabajo.

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Formación universitaria finalizada: Nutrición y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agrícola, etc. Experiencia mínima de 2 años en una posición similar, preferiblemente en el ámbito de las colectividades. Se valorará nivel alto de inglés. Conocimientos excelentes en *office*.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Técnico/a en planificación de menús](#).