



Overview sull'azienda

Pedevilla S.p.A. è un'azienda familiare italiana che da oltre 40 anni si occupa di ristorazione collettiva, privilegiando la qualità dei prodotti e l'innovazione del servizio per contribuire al benessere delle persone. Siamo convinti che la ristorazione collettiva sia parte integrante di quella ampia offerta di welfare e *well-being* in cui sempre più aziende e organizzazioni investono per far stare bene le loro persone. Oggi in Pedevilla ci sono quasi 900 persone al servizio di aziende e organizzazioni nazionali e internazionali, scuole e ospedali, che considerano il ristorante un'opportunità per il miglioramento del clima aziendale e del benessere dei propri dipendenti.

Overview sulla posizione

Pedevilla S.p.A. ricerca a Firenze un/una Dietista da inserire all'interno della nostra società.

Principali responsabilità

Riportando direttamente al Responsabile Operativo, la risorsa avrà la responsabilità di:

- Redigere i menu personalizzati tenendo presente eventuali allergie o intolleranze alimentari;
- Sviluppare, verificare e valutare i piani nutrizionali;
- Applicare le corrette procedure igienico-sanitarie;

Conoscenze, Capacità & Esperienza

- Laurea in Dietistica o equivalente;
- Esperienza pregressa in ruoli simili presso aziende modernamente strutturate appartenenti al settore;
- Buona conoscenza della lingua inglese, scritta e parlata.
- Ottime doti organizzative e gestionali;
- Spiccate capacità di relazione e comunicazione;
- Disponibilità a trasferte;
- Automuniti o patente B

Cosa offriamo

- C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commercio e Turismo
- Inquadramento 4° livello, contratto Part Time 30 ore settimanali
- Percorso Formativo
- Ambiente giovane, stimolante e di alta professionalità

Come applicare

Si prega di inviare la propria candidatura costituita da una lettera di motivazione ed il CV in Italiano a **selezione@pedevilla.it** oppure compilare il **form di autocandidatura** presente sul sito con oggetto **Dietista Firenze**.

Pedevilla S.p.A. favorisce le pari opportunità di lavoro e valorizza la diversità in tutte le aree in cui opera. Accogliamo con favore ed incoraggiamo tutte le candidature.