

**Company  
Description**

Si te apasiona el mundo de la gastronomía y quieres formar parte de una institución pionera a nivel internacional, ¡continúa leyendo para saber qué es lo que tenemos para ofrecerte!

**Information**

 Deadline: 2023-11-01  
 Category: Business  
 Province: Gipuzkoa

 Country: Basque Country  
 City: Donostia-San Sebastián

**Company****BASQUE CULINARY CENTER****Main functions, requisites & benefits****Main functions**

Tu misión será el diseño, desarrollo e impartición en colaboración junto con el resto del equipo de las asignaturas relacionadas con la vía de especialización de Diseño y Tecnología Alimentaria, tanto en la parte teórica como práctica. Además, también diseñaras la estrategia de seguridad alimentaria de las actividades del BCC, implementando el modelo de formación y sensibilización en seguridad alimentaria de las personas que componen BCC.

**Requisites**

Cualidades que buscamos... Doctorado en Calidad y Seguridad Alimentaria o similar relacionado con la Tecnología de los alimentos. Experiencia consolidada, más de 5 años, participando y liderando proyectos vinculados con la gastronomía, industria alimentaria y/o las ciencias culinarias. Capacidad de interacción alta (C1) en inglés, ya que las clases se impartirán en este idioma. Marcarás la diferencia si... Cuentas con conocimientos de Aprovisionamiento y logística y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Has diseñado e implantado modelos de verificación de APPCC a través de auditorias y control de indicadores. Cuentas con experiencia en docencia (reglada o no reglada) Tienes experiencia en el uso de plataformas de aprendizaje (Moodle...) y ERP (Business Central...) Consideras que puedes también utilizar el euskera como idioma profesional.

**Benefits**

¿Qué puedes esperar de Basque Culinary Center? Incorporarte a un equipo con buen ambiente de trabajo y gestión basada en la confianza. Ofrecemos alta autonomía, dando relevancia a la consecución de objetivo, ofreciendo facilidades de conciliación como flexibilidad horaria y teletrabajo. Formarás parte de un proyecto en continuo crecimiento y en un entorno multidisciplinar y multicultural que te permitirá tener una visión global del mundo gastronómico. Damos mucha importancia a nuestro equipo, es por ello que vemos imprescindible generar y mantener un buen clima laboral, cuidando y preocupándonos por nuestros equipos.