

Technolog Żywności

Technolog Produkcji Spożywczej

Miejsce pracy: Łódź

Osoba zatrudniona będzie odpowiedzialna za nowe receptury, smak, wygląd i jakość wyrobów.

Zadania:

- Opracowywanie nowych i weryfikacja dotychczasowych receptur
- Monitorowanie procesu produkcyjnego
- Prowadzenie prób technologicznych
- Ustalanie norm i wydajności produkcji
- Kontrola i nadzór nad kosztami produkcji
- Rozwój asortymentu
- Ścisła kontrola standardów higienicznych oraz jakościowych w procesie wytwarzania
- Opracowywanie etykiet dla produktów firmowych
- Przygotowywanie specyfikacji produktów dla placówek handlowych i klientów

Wymagania:

- Wykształcenie wyższe kierunkowe
- Doświadczenie na stanowisku technologa w zakładzie produkcji spożywczej, min. 5 lat
- Dobra znajomość systemu HACCP
- Bardzo dobra organizacja pracy
- Umiejętność pracy w zespole
- Umiejętność obsługi komputera

Oferta:

- Ciekawa i pełna wyzwania praca w nowoczesnym zakładzie produkcyjnym
- Możliwość wprowadzania własnych rozwiązań i pomysłów w działanie organizacji
- Pracę w gronie profesjonalistów
- Atrakcyjne wynagrodzenie

Cv należy przesyłać na adres: CV@hrsolo.pl, podając kod ref. TZ.