

Lesaffre Polska S.A. w Wołczynie – firma ze 160 – letnią tradycją i doświadczeniem w przemyśle fermentacyjnym – producent najwyższej jakości drożdży piekarskich oraz dodatków piekarniczych w kraju poszukuje osoby na stanowisko:

KONTROLER JAKOŚCI

TWOJE ZADANIA



- wykonywanie analiz fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych surowców i opakowań
- wykonywanie analiz fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych na poszczególnych etapach produkcji drożdży i dodatków piekarskich
- wykonywanie analiz fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych wyrobu gotowego
- kontrola procesu produkcji, jakości drożdży i dodatków piekarskich
- wykonywanie analiz fizyko-chemicznych ścieków
- prowadzenie ewidencji uzyskanych wyników analiz

NASZE OCZEKIWANIA



- wykształcenie wyższe (mikrobiologia, chemia, biologia lub biotechnologia)
- doświadczenie w dziale laboratorium (mile widziane)
- umiejętność prowadzenia analiz fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych
- znajomość norm jakościowych i metod wykonywanych analiz
- znajomość norm związanych z systemem bezpieczeństwa żywności (ISO 22 000) oraz systemem zarządzania środowiskowego (ISO 14 001)
- umiejętność pracy zespołowej, komunikatywność
- zdolność analitycznego myślenia
- znajomość j. angielskiego (mile widziana)

OFERTA DLA CIEBIE



Umowa o pracę



Stale, atrakcyjne wynagrodzenie



Rozwój zawodowy, wsparcie, transfer wiedzy



Przyjazne i otwarte środowisko pracy



Nowoczesne narzędzia i szeroki pakiet szkoleń



Prywatna opieka medyczna



Pracowniczy Program Emerytalny



Dofinansowanie do posiłków



Karta Multisport



Dofinansowanie do wczasów, przedszkoli i żłobków

Osoby zainteresowane prosimy o przesyłanie aplikacji za pomocą linku

<https://smrtr.io/8XVz5> lub poprzez stronę

<https://www.lesaffre.pl/kariera/oferty-pracy>

www.lesaffre.com ☎ 77 40 72 454



Zeskanuj kod
i aplikuj teraz!

