

Kontroler jakości – staż

* Wołczyn, Polska

**Opis firmy**

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 – STAŻ**

**Miejsce pracy: Wołczyn**

**Opis stanowiska**

**Co będzie należało do Twoich obowiązków?**

* 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

**Kwalifikacje**

**Czego oczekujemy od Ciebie?**

* wykształcenie wyższe lub w trakcie studiów (mikrobiologia, chemia, biologia lub biotechnologia)
* wiedza w zakresie prowadzenia analiz fizyko- chemicznych i mikrobiologicznych
* znajomość norm związanych z systemem bezpieczeństwa żywności (ISO 22 000) oraz systemem zarządzania środowiskowego (ISO 14 001)
* umiejętność pracy zespołowej, komunikatywność, bardzo dobra organizacja pracy
* zdolność analitycznego myślenia

**Dodatkowe informacje**

**Co chcemy Ci zaoferować?**

* staż z Urzędu Pracy
* rozwój zawodowy i transfer wiedzy
* przyjazne i otwarte środowisko pracy
* nowoczesne narzędzia i możliwość zdobycia doświadczenia
* dofinansowanie do posiłków

W razie dodatkowych pytań skontaktuj się z nami:

Zespół rekruterów Lesaffre Polska
tel: 77 40 72 454

**Wszystkie zainteresowane osoby prosimy o przesłanie CV poprzez formularz aplikacyjny znajdujący się pod linkiem:** <https://smrtr.io/852nj> lub poprzez stronę <https://www.lesaffre.pl/kariera/oferty-pracy>