

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Kierownik Laboratorium



Zajmujemy się importem i sprzedażą bakalii (orzechów, migdałów, rodzynek i innych) oraz tłuszczu roślinnych w postaci płynnej i utwardzonej. Specjalizujemy się w przetwórstwie sprowadzanych surowców dla potrzeb przemysłu spożywczego. Naszą filozofią jest dostarczanie klientom produktów o najwyższych parametrach jakościowych oraz pomysłów na ich zastosowanie w produkcji.

Kierownik Laboratorium

Nr ref.: **KL/TG/JOBS.PL**

Do zadań osoby zatrudnionej na tym stanowisku będzie należało:

- zapewnienie sprawnego funkcjonowania laboratorium
- nadzór nad całością zadań zapewniających prawidłowe prowadzenie badań i kontroli dostaw, kontroli międzyoperacyjnej oraz kontroli wyrobu gotowego

- prowadzenie wymaganych ewidencji oraz zapisów dotyczących jakości i nadzór nad nimi
- zapewnienie kontroli higieny produkcji, hal produkcyjnych, maszyn i urządzeń oraz pracowników
- prowadzenie postępowania reklamacyjnego towarów
- organizowanie prac zespołu d/s HACCP/ ISO
- szkolenie wewnętrzne pracowników w zakresie kodeksu GMP systemu HACCP oraz ISO

Wymagania:

- wykształcenie wyższe kierunkowe
- minimum 2 lata doświadczenia w branży spożywczej na podobnym stanowisku
- bardzo dobra znajomość specyfiki pracy laboratorium fizykochemicznego i mikrobiologicznego
- znajomość programu komputerowego MS Office
- wysoka kultura osobista, umiejętność pracy w zespole
- bardzo dobra znajomość przepisów w zakresie produkcji spożywczej oraz systemu HACCP

Miejsce pracy:

- Tarnowskie Góry

Forma kontaktu:

Osoby zainteresowane naszą ofertą prosimy o przysłanie aplikacji (CV oraz List motywacyjny) na

podany adres e-mail:



OBYWATELE
NAUKI



Stowarzyszenie Młodych
Naukowców



Aspects
of Neuroscience



INSTYTUT



ACADEMIA

FARMACOM

FORUM
AKADEMICKIE

Bioszkolenia.pl



instytut lotnictwa

-
- [Baza wiedzy](#)
- [Forum](#)
- [Humor](#)
- [Regulamin](#)
- [Oferta reklamy](#)
- [O nas](#)
-

Copyright © 2013 by Laboratoria.net | Aktualizacja: 29.11.2024 16:08