

Vrei sa faci parte dintr-o echipa dinamica de profesioniști? Calipso este o companie cu 100% capital românesc aflata in topul producatorilor romani de apa imbuteliata si sucuri carbonatate. Infiintata in anul 1991 si activand pe piata de profil din Romania, Calipso functioneaza dupa cele mai inalte standarde de calitate din industrie, fiind certificata IS și IFS – International Food Standard.

Denumire post: RESPONSABIL CALITATE/INGINER INDUSTRIA ALIMENTARA/INGINER CHIMIST

Cerinte:

- studii superioare in domeniu,
- seriozitate, calm, corectitudine, punctualitate, receptivitate,
- abilitati de comunicare si relationare,
- tinuta si comportament echilibrat.

Ce vei face ca RESPONSABIL CALITATE/INGINER INDUSTRIA ALIMENTARA/INGINER CHIMIST:

- La inceputul programului vei prelua activitatea de la colegii de pe schimbul anterior.
- Vei face un tur si vei verifica fiecare punct/masura de control si te vei asigura de respectarea normelor de igiena a tuturor spatiilor;
- Vei lucra in laboratoarele noastre autorizate, unde vei efectua analize organoleptice, fizico-chimice, microbiologice ale produselor finite, apa si bauturi racoritoare si fizice de verificare a ambalajelor de tip mase plastice.
- Vei invata sa lucrezi cu aparatura moderna;
- Vei participa la receptii materii prime din punct de vedere calitativ impreuna cu Gestionarul centru si te vei asigura de, depozitare corespunzatoare conform specificatiilor tehnice.
- Vei urmări fluxul de la receptie materii prime pana produs finit gata de livrat.
- Vei verifica fluxul de productie minim odata/ora in fiecare linie;
- Vei preleva probe si contraprobe si le vei analiza si gestiona conform Planului de control intern, apoi le vei inregistra electronic si/sau fizic in Registre de laborator.
- Vei raporta in timp real abaterile/neconformitatile identificate la materii prime, materiale sau produse finite, catre departamentele implicate si le vei gestiona conform Standardului IFS.
- Vei gestiona receptia si miscarea agentilor chimici utilizati in igienizarea instalatiilor.
- Vei da conformitatea startului de productie in urma igienizarilor, pe baza rezultatelor analizelor de laborator.
- Vei fi responsabil de respectarea procedurilor/instructiunilor de lucru pentru determinarea analizelor de laborator si de integritatea echipamentelor aflate in dotarea laboratoarelor.
- Vei urmări Planul intern si extern DDD si vei face verificari conform lor.
- Vei completa rapoartele de activitate in care se va regăsi activitatea efectuata pe tot parcursul schimbului si sarcini de preluat la următorul schimb.
- Vei aplica si respecta toate procedurile sistemului integrat calitate, mediu si siguranta alimentulu, IFS, SSM-SU, BSCI.
- Vei colabora cu toate departamentele;

Programul de lucru este in schimburi de 12 ore(07:00- 19:00; 19:00-07:00, in regim de 12/24-12/48)

Societatea noastra ofera:

Tichete de masa

Transport asigurat

Nivelul salarial va fi evaluat in funcție de competența și experiența

Programul de lucru - in ture (zi si noapte)

Prin aplicarea cv ului dumneavoastra la acest job, sunteti de acord cu prelucrarea datelor cu caracter personal, conform Regulamentului privind protectia persoanelor fizice in ceea ce priveste prelucrarea datelor cu caracter personal. Aceste date ne sunt necesare pentru desfasurarea procesului de recrutare. Numai candidatii selectati vor fi invitati la un interviu, data fiind stabilita de comun acord cu acestia. Pentru mai multe detalii privind modalitatea în care Calipso poate prelucra aceste date, vă rugăm să consultați Notificarea privind prelucrarea datelor cu caracter personal disponibilă la adresa - codrii vlasiei - politica gdpr - ()

Toate candidaturile vor fi analizate cu obiectivitate si in deplina confidentialitate.