



**Prie IKI Panevėžio kulinarijos centro komandos
kviečiame prisijungti**

Maisto saugos specialistą (-ę)

Darbo pobūdis:

- Gaminamos produkcijos saugos ir kokybės užtikrinimas
- Kokybės standartų ir procedūrų valdymas
- Kokybės kontrolės dokumentų rengimas, diegimas, keitimas ir įgyvendinimo kontrolė
- Sanitarinių – higieninių normų laikymosi gamybos proceso metu kontrolė;
- Įmonės atstovavimas išoriniuose patikrinimuose, antrųjų ir trečiųjų šalių kokybės audituose
- Nuolatinė veiklos rezultatų analizė, pasiūlymų teikimas veiklos gerinimui

Reikalavimai

- Maisto saugos arba maisto technologijos aukštasis/aukštesnysis išsilavinimas
- Sėkminga 2 ir daugiau metų patirtis kokybės vadybos, maisto saugos srityse

- Maisto saugos vadybos standarto (IFS) išmanymas (privalumas)
- Maisto gamybos technologijų ir higienos bei kokybės standartų išmanymas
- Geri darbo kompiuteriu įgūdžiai
- Gebėjimas analizuoti informaciją, duomenis, rengti išvadas

Įmonė siūlo:

- Darbą šiuolaikiškoje ir patikimoje kompanijoje
- Laiku mokamą stabilų atlyginimą, visas socialines garantijas ir nuolaidas IKI prekybos centruose
- Galimybę siekti karjeros ir draugišką kolektyvą

Išsamesnė informacija tel. **8-640-77848** (Alina)

Visi mūsų darbo skelbimai www.cv.lt

