

ТЕХНОЛОГ, 7 000 ГРН.

🔄 6 липня
2017

📍 Місто: [Одеса](#)

Вік: 29 років

Режим роботи: позмінна робота

Категорії: Виробництво

Досвід роботи

Технолог тестовод

ООО

02.2013 – 06.2016 (3 роки 4 місяці)

Обов'язки: Набор сир'я замес теста готує закваску слідить за вологістю и температурой теста и за качеством готовой продукции

Освіта

Професійно-технічне училище №16

Спеціальність: Повар

не має значення, 06.2016 – 10.2016 (3 місяці)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:

Я когда пришёл на работу начинал с укладки там в мои обязанности входило сложивать готовую продукцию то есть хлеб в лотки считать его и выдавать в экспедицию после этого меня повысили на Машиниста тесто перерабатывающих машин там у меня в обязанности входило принимать готовое тесто в дежи и делить его следить за расстойкой за количеством деж и брожением теста следить за всей работающей линии и запускать её потом после его брожения начинать разделку выставлять вес выставлять параметры самого батона и корректировать их во время всей работы линии следить чтобы тесто не закачивалось в самом делителе и следить за формой самого батона после работы машинистом меня повысили на Технолога тестовода там у меня в обязанности входило готовить закваску следить чтобы она не заканчивалась на замесах готовить все ингредиенты на все замесы засыпать их в машину следить за влажностью и температурой теста и готовить ингредиенты на разные разновидности теста на Ржаной Солодовый Ячменный Пшеничный и так далее набирать саму муку воду закваску и после окончания всех замесов делать уборку мыть машину и готовить сырьё на другую смену.