Шилко Сергій



ТЕХНОЛОГ-РОЗРОБНИК, РОЗРОБНИК НОВИХ ХАРЧОВИХ ВИРОБІВ, 55 000 ГРН.

1 квітня Місто: Київ

Готовий до відряджень: Харків, Львів

Вік: 51 рік
Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, часткова зайнятість
Категорії: Виробництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

технолог

кондитерські, молочні, снекові, олійно-жирові (консалтинг, проектування, виробництво, сертифікація), Київ
04.2018 – По теперішній час (8 років 7 місяців)

Обов'язки:

технолог впровадження, проектний менеджер, виготовлення технічної документації,... десятки проектів за три роки, показник успішності проектів сягає 85%!

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

вищі технічні, технікуми

Спеціальність: технологи харчових виробництв
повна вища, 09.1975 – По теперішній час (51 рік 2 місяці)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: MS Office, 1C
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Якщо Ви працюєте над новинками - пропоную робити це разом! Проектно-аплікаційний технологічний консалтинг - бізнес, що за три роки вже нараховує десятки запусків! Розробки допоможуть Вам в стислі терміни випустити новинки чи тюнінгувати Ваші продукти, які Ви бачите по-іншому, для чого є багатий технологічний досвід! Тим цікавіше працювати в 2022му, поки закордонні проекти не підняли цінники! Перелік продуктів, що Ви можете втілити, наступний: Кондитерські вироби, а саме: - кондитерські & шоколадні глазурі - пралінові начинки & цукерки - помадні цукерки - сбивні цукерки - жувальні цукерки - пастила, лукум - нуга, двуслойні батони - цукерки «асорті» - мармелад - карамель - шоколад - кріспі - ірис - макарон - маршмеллоу - зефіри, в т.ч. “angel kisses” Термостабільні та нетермостабільні начинки: - начинки фруктові, в т.ч макова - жирові начинки - начинки молочні - Кисломолочні (творожна та імітаційна) - Згущене молоко - Іриска (варене згущене молоко) Борошняні: - печиво - пряники - круасани - мафіни - вафлі - крекер - слойка - торти - хлібобулочні вироби Згущене молоко Сир кисломолочний (творог) Сметана Сметанний продукт Сир твердий Сир плавлений Сирний продукт Сирний десерт Снеки - Батони зернові - Батони жувальні - Батони протеїнові - Каші швидкого приготування - Мюслі - Гематоген Суміші спортивного харчування Функціональні напої Соки та соковмісні напої Вода столова та "солодка" Соуси - кетчупи - майонези - соуси креативні Консервація Вермішель, спагеті Звичайні ціни – розробка та

впровадження– 20 -25 тис.грн
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Проектна та постійна робота у відділі розробок та впровадження, відділі якоості, посадах технолога, виробничника, ...