

ТЕХНОЛОГ МЯСОПЕРЕРАБОТКА, 5 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Сімферополь](#)

Вік: 56 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Полное сопровождение производственного процесса Резюме технолог мясной отрасли Шестерненко Александр Николаевич 5 сентября 1967.г.р. М.т. 0507241217. Электронная почта shesternenko67@mail.ru Технолог мастер цеха мясопереработки производство мясопродуктов. Опыт работы 15 лет. 1996-1997ООО"Крымский Вал"Симферополь ул. Узловая 9. Термист колбасного цеха. 1997-2002 Ч.П.Павлюков. Симферополь Грэс Монтажная 5 Коптильщик, бригадир звена коптильщиков, беконщик, мастер бригады по производству мясных деликатесов. 2002-2003ООО Столичные колбасы Симферополь Коптильщик. 2004-2009 ООО"Романовские колбасы" г.Севастополь. Термист-коптильщик. 2006-2009 Мастер-мясного цеха. 2009-2013 Частное предприятие.Производство мясных деликатесов Технолог. 2009-2014 Образование техническое Симферопольский колледж пищевой промышленности Дата окончания 2010 г.Специальность "Производство мясных продуктов". Квалификация Техник-технолог. Проф. Навыки. Опыт работы в цехах мясопереработки знание отечественного и зарубежного оборудования, разработка рецептур, составление простых сложных рассолов, подбор сырья и специй.Сопровождение производственного процесса на всех этапах производства.Знание ассортимента, контроль качества, хранение готовой продукции, температурных режимов.Умение работать с коллективом навыки в области инструктажа. Женат дети дочь 1990 г.р. , сын 1994 г.р. Имею водительское удостоверение категории "В.С" Пунктуальный, ответственный, инициативный в меру имею организаторские способности. Обладаю чувством юмора коммуникабельный умею брать ответственность на себя отстаивать свою точку зрения.