



Технолог по переработке рыбы и производству икры, 30000 грн.

📍 Дніпро,

Компанія: ООО "SFI"

Рубрики: [Виробництво](#), [Сільське господарство](#), [агробізнес](#), [Робота за кордоном](#)

Вимоги

Освіта: середньо-спеціальна

Досвід роботи: від двох років

Графік роботи: повний робочий день

Опис вакансії

Требования:

- Образование среднее или высшее профессиональное.
- Опыт построения основных этапов процесса получения и переработки черной икры: дойный и забойный метод, производство паюсной икры, производство рыбных деликатесов.
- Знание технологии процесса, работа с температурными параметрами в зависимости от качества сырья.

Дополнительные требования:

- Отсутствие вредных привычек.
- Рекомендации (Наименование компании, должность рекомендатора, способ связи с ним и рекомендательное письмо).

Обязанности:

- Получение качественного продукта (пищевая черная икра и переработка рыбы).
- Разработка рецептур рыбных деликатесов, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции
- Составление технологических карт, ТУ и работа по ним
- Контроль качества сырья, полуфабриката, готовой продукции, вспомогательных материалов.
- Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий.
- Обучение технологии персонала при разработке нового продукта.
- Анализ причин возникновения брака.
- Сокращение расхода сырья, материалов, затрат, повышение производительности труда в организации.
- Совершенствование технологического процесса и модернизации цеха.
- Организация и контроль технологической схемы производства, соблюдение поточности пищевого предприятия (люди, сырье, готовый продукт).

Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки рыбы.

- Соблюдение существующих норм и правил компании.

Условия:

-Зарботная плата: 18 000-30 000.

-Оформление по ТК.

-Бесплатное проживание и питание на территории комплекса.

-Мобильная связь

-Место работы: Грузия