



Όταν διαλέγουμε τα υλικά μας στην **Αρτοποιία Καραμολέγκος**, επιλέγουμε ό,τι πιο αγνό και φυσικό έχει να μας προσφέρει η φύση. Το αλεύρι, το νερό, το αλάτι και το προζύμι, αυτά είναι οι κύριες πρώτες ύλες του ψωμιού μας. Το κύριο συστατικό της επιτυχίας μας ωστόσο είναι οι άνθρωποι μας και η επιλογή τους είναι για εμάς εξίσου σοβαρή υπόθεση.

Στα πλαίσια της δυναμικής μας ανάπτυξης αναζητούμε να προσλάβουμε άμεσα στην έδρα μας στο Κορωπί:

Μέλος της ομάδας Έρευνας & Ανάπτυξης

Αρμοδιότητες θέσης:

- Συμμετέχει σε εργαστηριακές και βιομηχανικές δοκιμές για την ανάπτυξη πρότυπων δειγμάτων
- Υποστηρίζει την παραγωγή νέων προϊόντων
- Ολοκληρώνει ερευνητικά έργα και αναπτύσσει αναφορές
- Τηρεί αρχεία ερευνητικών έργων και μακετών διασφαλίζοντας την άμεση πρόσβαση σε αυτά
- Συμμετέχει στον ποιοτικό έλεγχο μη ιδιοπαραγόμενων προϊόντων

Προφίλ υποψηφίου:

- Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης στην Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφής
- Τουλάχιστον 2-ετή προϋπηρεσία στο χώρο προϊόντων ζύμης και αρτοποιίας
- Πολύ καλή γνώση Αγγλικών
- Η γνώση δεύτερης ξένης γλώσσας σε πολύ καλό επίπεδο, αποτελεί επιπρόσθετο προσόν
- Καλή κατανόηση α'/β' υλών και συνθηκών παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας
- Ευχέρεια στη χρήση βιομηχανικού εξοπλισμού
- Γνώση και εφαρμογή της νομοθεσίας τροφίμων
- Άνεση στη χρήση προγραμμάτων υπολογιστή (ERP, Office, συλλογή και αξιολόγηση δεδομένων)
- Ικανότητα οργάνωσης της προσωπικής εργασίας και παρακολούθηση των αποτελεσμάτων
- Άριστη συνεργασία με τα μέλη της ομάδας καθώς και τα υπόλοιπα τμήματα του εργοστασίου
- Υπευθυνότητα, δημιουργικότητα και θέληση για συνεχή βελτίωση

Η Εταιρία προσφέρει:

- Ανταγωνιστικό πακέτο αποδοχών
- Ιδιωτική ασφάλιση μέσω ομαδικού ασφαλιστηρίου
- Ευκαιρίες προσωπικής ανάπτυξης και εξέλιξης σε ένα ευχάριστο, ομαδικό περιβάλλον εργασίας
- Κουλτούρα που αγκαλιάζει τις νέες ιδέες, στηρίζει την πρωτοβουλία και επιβραβεύει την αποτελεσματικότητα