

Vedoucí úseku High-Convenience/Kuchař senior

Významná německá potravinářská společnost Rastenberger, která vyrábí chlazené potraviny unikátní technologií bez použití chemické konzervace, hledá pro svou nově otevřenou dceřinou společnost v Roudnici nad Labem nového kolegu/kolegyni.

Pokud se nebojíš výzev, mluvíš částečně německy nebo anglicky, máš zkušenosti s výrobní činností v potravinářském oboru, pak jsi to právě ty, koho hledáme.

Na této pracovní pozici budeš odpovědný/ná, zejména za:

- Operativní vedení výroby v úseku High-Convenience a organizaci denního průběhu ve jmenovaném úseku
- Výrobě a přípravě všech pokrmů s efektivním využitím techniky z ekologického a ekonomického hlediska
- Organizaci personálu pro zajištění denního provozu výroby
- Vzdělávání podřízených
- Plánování požadavků na suroviny pro denní výrobu
- Vývoj a provádění optimalizace výrobních a pracovních procesů
- Organizaci a kontrolu denní a týdenní údržby výrobních zařízení
- Hlášení poruch zařízení vedoucímu výroby
- Spolupráce při budování pozitivní firemní kultury
- Kontrolu kritických bodů v rámci bezpečnosti potravin HACCP
- Organizaci a kontrolu sanitace výrobních prostor
- Zastupování vedoucího výroby při jeho nepřítomnosti ve jmenovaném úseku

Co požadujeme:

- Uzavřené vzdělání v oboru Kuchař - číšník s víceletou pracovní zkušeností na obdobné pracovní pozici
- Schopnost práce v týmu a zkušenosti s jeho vedením
- Samostatnost, flexibilita, odolnost vůči stresu
- Komunikativnost
- znalost německého anglického jazyka výhodou
- Vysoké pracovní nasazení, organizační dovednosti
- Znalosti práce s MS Office na dobré uživatelské úrovni
- Firemně orientované myšlení a jednání

Co nabízíme:

- Příjemné pracovní prostředí v zahraniční společnosti
- Firemní stravování
- Zajímavé platové ohodnocení až 25000,-
- Školení v sídle společnosti (Německo)
- Příspěvek na dopravu, atd.

Termín nástupu:

- Březen 2017

Kontaktní osoba: Petr Jíra
Telefon: 722087094
Email: petr.jira@post.cz