



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnök duális alapképzési programra**

Gyakorlati képzőhely: **TRANZIT-FOOD Kft.**

A munkavégzés telephelye: Nyírgelse, Debreceni u. 1., Nyírbátor Árpád u.

Cég rövid bemutatása:

A Tranzit Csoport 1990-ben kezdte meg működését Tranzit-Ker Zrt. néven és az évek során egy egyre több tevékenységgel bővülő cégcsoporttá nőtte ki magát. A Tranzit Csoport érdekeltségébe tartozik a Tranzit-Ker Zrt., a Tranzit-Food Kft. és a Marnevall Kft. A Tranzit-Food Kft. az élelmiszeripari és kereskedelmi tevékenységet végzi, A Tranzit-Ker Zrt. elsősorban sovány víziszárnyas – kacsa, liba – tenyésztésével, felnevelésével, és csirkeneveléssel foglalkozik, a Marnevall Kft. pedig gyorsfagyasztott húskészítmények előállításával foglalkozik.

A társaság több mint évi 2 millió libát, 9 millió kacsát és 15 millió csirkét nevel fel saját telephelyein. A keltető üzem Hortobágyon található, továbbá takarmánykeverő üzemekkel, vágóhidakkal, valamint országsherte több, mint 65 állattartó telephellyel rendelkezik a szervezet. Termékei világhszerte elérhetőek, exporttevékenységének főbb célországai – Európában Németország, Ausztria, Nagy-Britannia, Franciaország, Szlovákia, Dánia, Spanyolország, Olaszország; a tengeren túl pedig Japán, Hong-Kong, Szingapúr, Kanada és Dél-Afrika. A családi vállalkozás az alapoktól építkezve, a folyamatos fejlesztéseknek, a nemzetközi tapasztalatok és módszerek gyors átvételének köszönhetően vált az ágazat meghatározó szereplőjévé.

Jövőbeni célunk olyan felkészült fiatal embereket foglalkoztatni, akikben kellő elhivatottság van a szakma megismerése és elsajátítása iránt. Az elkötelezett fiatalokat a jövőbeni betanulás után elsősorban a termelésben középvezetői pozícióban tudjuk alkalmazni, a későbbi szakmai és anyagi előrelépés lehetőségének biztosítása mellett.

Várjuk a tehetséges, elhivatott, tettere kész fiatalok jelentkezését!

Bővebb információ: www.tranzitker.hu

Jelentkezni a hr@tranzitfood.hu e-mail címen lehet.

Kapcsolattartó: Belánszky Laura, HR munkatárs

Telefonos elérhetősége: +36 30 585 9062

A Jelölt által beküldendő anyagok: önéletrajz, motivációs levél, átlagok, bizonyítvány másolatok,

A jelentkező felvételéről felvételi elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, az alapvetően elvárható szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Amit szakmai gyakorlóhelyként nyújtunk:

- a legkorszerűbb élelmiszeripari módszerek alkalmazása;
- változatos feladatok valós munkahelyi környezetben;
- a végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari termékek előállítása során alkalmazott műveletek.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők, kockázatelemzések. HACCP rendszerek kiépítése, működtetése, auditálása.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításához szükséges higiéniai feltételek. GHP.
Logisztika:	Termelési és raktározási területek logisztikai ismerete.
Méréstechnika és automatizálás:	Mérőeszközök, a szabályozás és vezérlés rendszereinek, valamint a szabályozók és szabályozási körök megismerése.
Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolástechnológiák.
Minőségügy:	A vállalat minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerei. A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők, a minőségirányítási követelmények az adott vállalat élelmiszer-technológiájában.
Gazdaságtudományi ismeretek:	A vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatok. A vállalat logisztikai rendszere és vezetési struktúrája.
Élelmiszeripari gazdaságtan:	A vállalat élelmiszergazdasági szakágazati rendszere, annak szabályozása, valamint az ágazattal kapcsolatos marketing.
Mezőgazdasági jog és szakigazgatás (élelmiszerjog):	Az előállított élelmiszerek előállításához és forgalmazásához kapcsolódó hazai és Európai Uniói jogszabályok és alkalmazásuk.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, környezeti hatásvizsgálat, elérhető legjobb technikák
Informatika:	Élelmiszeripari informatikai rendszerek és szoftverek használata.