



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnöki** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: GLOBUS Konzervipari Zrt.

A munkavégzés telephelye: 4030 Debrecen, Monostorpályi út. 92.

Vállalatunk dobozos és üveges konzervek, zöldborsó, csemegekukorica és egyéb zöldségfélék gyártásával és kereskedelmével foglalkozik. Értékesítése főként Németország, Franciaország, Olaszország, Románia, a Baltikum és a Balkán országai felé irányul, de kiváló minőségű termékei szinte valamennyi európai sőt néhány tengerentúli országban is megtalálhatók. Tulajdonosa a D'aucy márkanév birtokosa, a francia Eureden cégcsoport. Az állandó alkalmazottak száma: 190 fő. A nyersanyagok beszerzése saját agronómusok szervezésében történik, a vállalatnál IFS/BRC minőségirányítási rendszerek működnek.

Bővebb információ: www.globus.hu

Jelentkezni az koller.gyorgy@globus.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Koller György, telefonos elérhetősége: +36-30-92-98-096

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

Amit szakmai gyakorlóléhekként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Agrártörténet és EU ismeretek:	Cég, cégcsoport fejlődéstörténete, az EU-s csatlakozással kapcsolatos változások.
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari termékek előállítása során alkalmazott műveletek.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák.
Élelmiszerkémia:	Termékek kémiai összetevői, csomagolóanyagok, tisztító- és fertőtlenítőszerke.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők, kockázatelemzések. HACCP rendszerek kiépítése, működtetése, auditálása.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításhoz szükséges higiéniai feltételek. GHP.
Mezőgazdasági és élelmiszeripari mikrobiológia:	Alap- és segédanyagok, valamint előállított termékek mikrobiológiai állapotának megismerése, üzemi higiénia, mintavételezés.
Méréstechnika és automatizálás:	Mérőeszközök, a szabályozás és vezérlés rendszereinek, valamint a szabályozók és szabályozási körök megismerése.

Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolás-technológiák.
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 Unió jogszabályok és alkalmazásuk.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, elérhető legjobb technikák
Matematika és informatika:	A vállalat által használt élelmiszeripari szoftverek.
Statisztika:	Gazdasági statisztikai számítások végzése, elemzések készítése. Gazdálkodási kimutatások készítése.