



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnök** duális alapképzési programra

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

A munkavégzés telephelye: Nyírgelse, Debreceni u. 1.

A Tranzit cégcsoport bemutatása:

- **Tranzit-Ker Zrt.** (Debrecen, Jánkmajtis): vízi szárnyas tenyésztés, árutermelés, műtrágya forgalmazás, szántóföldi növénytermesztés.
- **Tranzit-Food Kft.** (Nyírgelse): vízi szárnyas feldolgozás, értékesítés.
- **Tranzit-Dió Kft.** (Jánkmajtis): diótermelés, felvásárlás, feldolgozás, zöld dió konzerv, zöldség és gyümölcs felvásárlás, értékesítés.
- **Ceredvölgye Kft.** (Cered, Tótújfalu, Szilaspogony): lúd törzstartás, szántóföldi növénytermesztés.
- **Tranzit-1 Kft.** (Debrecen): környezetvédelmi szolgáltatás.

Kiépült egy olyan vertikum, amely a tenyésztéstől a feldolgozáson keresztül az értékesítésig a termelési folyamat minden lényeges fázisát magában foglalja.

- A **Tranzit-Food Kft.** Nyírgelsén üzemelteti a vágóüzemet és ehhez kapcsolódóan itt történik a készáru piaci értékesítése is. Cégünk mára a hazai baromfiágazat stabil, meghatározó tényezőjévé vált. Termékeink 85-90%-át külföldön, elsősorban Németországban értékesítjük, de szállítunk a világ sok más országába is.
- Közel 900 munkavállalót foglalkoztatunk és évről-évre igen jelentős beruházásokat, technológiai fejlesztéseket hajtunk végre. A következetes gazdálkodásnak köszönhetően minden évet eredményesen zártunk.
- Olyan felkészült fiatalemberekre van szükségünk, akiket betanulás után elsősorban a termelésben középvezetőként tudunk alkalmazni, a későbbi szakmai és anyagi előrelépés lehetőségének biztosítása mellett. Várjuk a tehetséges, jól tanuló, tetterre kész fiatalok jelentkezését.

Bővebb információ: www.tranzitker.hu

Jelentkezni a molnar.monika@tranzitker.hu e-mail címen lehet.

Kapcsolattartó: Molnár Mónika humánpolitikai vezető,

Telefonos elérhetősége: +36 06 30/842 6709

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 az élelmiszermérnöki alapképzésben nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari termékek előállításánál alkalmazott műveletek.
Élelmiszerteknológia:	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 é 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 Unió jogszabályok és alkalmazásuk.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, környezeti hatásvizsgálat, elérhető legjobb technikák
Informatika:	Élelmiszeripari informatikai rendszerek és szoftverek használata.