

## **PROFIL CANDIDAT**

### **INGINER INDUSTRIE ALIMENTARA**

#### **Profilul postului**

- Studii superioare de specialitate (industrie alimentara, biotehnologie).
- Cunoștințe avansate de utilizare PC (procesare text, calcul tabelar, lucrul cu baze de date).
- Bune abilități de comunicare în scris și orale, cunoașterea terminologiei de specialitate.
- Cunoașterea legislației în domeniul industriei alimentare.
- Cunoașterea limbii engleze la nivel avansat (vorbit, scris, citit).
- Posesor permis categoria B (constituie un avantaj).

#### **Responsabilități:**

- Dezvolta rețete de fabricație pentru noile produse; elaborează și dezvoltă metode noi de testare; le îmbunătățește pe cele existente.
- Se documentează din publicații de specialitate în scopul aplicării noutăților apărute în procesul de fabricație al produselor,
- Efectuează testele de laborator specifice necesare obținerii și validării rețetelor produselor.
- Identifică materii prime noi și analizează performanțele acestora, în vederea optimizării costurilor de rețete și elaborării de produse noi, inovative.
- Colaborează cu departamentul producției pentru realizarea produselor noi, participă la testările industriale pentru produsele noi dezvoltate.
- Asigură documentația necesară lansării pe piață a produselor din portofoliu, în concordanță cu legislația în vigoare.
- Pregătește și susține cursuri de instruire pentru diverse grupuri de vizitatori.
- Vizitează periodic clienții și face probe cu produsele companiei.
- Oferă suport tehnic clienților, distribuitorilor și echipei de Marketing și Vânzări.