

**ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΗΜΕΡΙΑ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΟΝΟΜΑ	ΕΙΔΟΣ & ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΛΩΔΟΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΕΔΡΑ/ΠΕΡΙΟΧΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ/ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ	E-MAIL	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ & ΠΡΟΣΩΠΑ ΥΠΟΧΡΩΣΗ	ΆΛΛΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
23/10/2018	FEREIKOS - ΒΛΑΧΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΒΛΑΧΟΥ ΜΑΡΙΑ ΟΕ www.fereikos.com	ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ- ΕΠΙΧΡΩΣΗ ΣΑΛΙΚΑΡΙΩΝ	ΓΛΥΦΑΔΑ	20011 ΑΡΧΑΙΑ ΚΟΡΙΝΘΟΣ	ΣΚΟΤΑΔΗ ΜΑΡΙΑ ΒΛΑΧΟΥ ΜΑΡΙΑ	2741080166/2741080164	info@fereikos.com	2 ΘΕΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Οργάνωση και έλεγχος του τμήματος παραγωγής σε συνεργασία με τον υπεύθυνο παραγωγής: Έλεγχος διαθεσιμότητας, παραλαβή, αποθήκευση αλλά και διαχείριση πρώτων υλών, Διαχείριση Συστημάτων Ποιότητας ISO22000, Συσκοπισμό και επισήμανση τροφίμων ανά κράτος εξεγωγής, Έλεγχος και διασφάλιση της τήρησης των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, Παρακολούθηση παραγελίων, καθώς και τήρηση χρόνων παραδosis παραγελίων, Έρευνα νέων προϊόντων, Γευστικές δοκιμές, Εξέταση νέων προβαλλόντων, ΑΡΒΕΤΑ ΚΡΗΣΗ ΝΥΧ ΕΠΙΘΥΜΗΤΕΣ ΑΛΛΕΣ ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ, ΞΕΜΙΝΑΡΙΑ, ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΔΡΑΡΙΟ 9-3)	ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΥ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ
23/10/2018	MONDELEZ ΕΛΛΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ Α.Ε. http://www.mondelezinternational.com	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΕΙΡΑΙΩΣ 135, 11854	ΑΘΗΝΑ	ΠΑΡΙΑ ΚΙΟΥΜΟΥΡΤΖΙΔΗ ΜΑΡΙΑ ΣΑΒΒΑΚΗ	2103489862	maria.savakiu@mfz.com	6 ΘΕΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ 1 ΘΕΣΗ στο τμήμα Επιχειρησιακής Ανάπτυξης: συμμετοχή στις μελέτες κτηριακών και μηχανολογικών εγκαταστάσεων, υποστήριξη εργασιών και projects του τμήματος 1 ΘΕΣΗ στο τμήμα της Παραγωγής υποστηρίξει στην ανάλυση παραγωγικών δεδομένων με σκοπό την βελτιστοποίηση των διεργασιών παραγωγής, παρακολούθηση δεσμών απόδοσης και ανάλυση παρεμβάνων αυτών, συμμετοχή σε Projects παραγωγότητας, μείωσης πηλίκων και μεταβλητών δεσμεύσεων. 1 ΘΕΣΗ στο τμήμα Ασφάλειας: παρακολούθηση δικτύων ασφαλείας και περιβάλλοντος, παρακολούθηση δικτύων ασφαλείας, συμπεριφοράς, συμμετοχή σε projects που αφορούν την ασφάλεια. 2 ΘΕΣΕΙΣ στο τεχνικό τμήμα: συμμετοχή σε συντηρήσεις και βελτιστοποιήσεις (δυσκοιότητες και επαναπρογραμματισμό) εγκαταστάσεων αναφορικά με την εύρυθμη λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας. 2 ΘΕΣΕΙΣ στο τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας: συμμετοχή στον ποιοτικό έλεγχο με σκοπό τη διασφάλιση ποιότητας των προϊόντων. (Τμήμα: Τεχνολογίας Τροφίμων)	1 ΘΕΣΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΥ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ
26/9/2018	PEST CONTROL SERVICES HELLAS https://pcsh.gr	ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΕΙΣ- ΜΥΟΚΤΟΝΙΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΛΙΟΣΙΩΝ 302, 16120	ΚΑΤΩ ΠΑΤΗΣΙΑ	ΕΙΡΗΝΗ ΚΟΦΙΔΑΟΥ	2106147141	ekofidou@pcsh.gr	1 ΘΕΣΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΥ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ

ΕΡΓΑΣΙΑ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΗΜΕΡΑ	ΕΠΩΝΥΜΟ / ΕΤΟΙΜΟΣ	ΕΙΔΟΣ & ΣΡΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΛΟΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΕΞΑΓΓΕΛΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ/ΕΠΙΚΟΝΩΣΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ	E-MAIL	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ/ ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ & ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΥΠΟΨΗΦΩΝ	ΆΛΛΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
12/6/2018		ΕΡΓΟΤΕΛΙΟ		ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ			info@hrstrategy.gr	<p>1 ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ SHIFT MANAGER Skills Set and Experience</p> <ul style="list-style-type: none"> - Treatment of fresh olives, such as Chalkidiki, Amfissa, Kalamon, etc. - Knowledge, and have hands-on experience in production of the following types of edible olives: Spanish style (Green olives), California Style (oxidized black olives) and natural Greek olives (treatment in brine, usually applied to Kalamata and Amfissa olives). Manage shift personnel. - Supervising packing process, specifically sterilization and pasteurization regimes and process. <p>Qualifications</p> <p>An Engineer (Mechanical or Chemical) or Food Technologist. Experienced for at least 2 years in food production factories. Excellent English language skills.</p>	To apply: Please send resumes in Microsoft Word format mentioning job title at info@hrstrategy.gr (www.hrstrategy.gr)
12/6/2018		ΕΡΓΟΤΕΛΙΟ		ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ			info@hrstrategy.gr	<p>1 ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Food Technologist or Chemist Skills Set and Experience</p> <ul style="list-style-type: none"> - Treatment of fresh olives, such as Chalkidiki, Amfissa, Kalamon, etc. - Knowledge, and have hands-on experience in production of the following types of edible olives: Spanish style (Green olives), California Style (oxidized black olives) and natural Greek olives (treatment in brine, usually applied to Kalamata and Amfissa olives). - Developing recipes for each type of olive. - Packing process, specifically sterilization and pasteurization regimes and process. <p>Qualifications</p> <p>We expect the candidate to possess substantial academic (i.e. educational) background to be capable to scientifically substantiate his findings and actions, develop and implement food safety programs at the factory.</p>	To apply: Please send resumes in Microsoft Word format mentioning job title at info@hrstrategy.gr (www.hrstrategy.gr)