



Ervaren Sauzenbereider

AANBOD

Wat bieden we?

- Een voltijdse job in een aangename, familiale werksfeer binnen een kleine groep van medewerkers.
- Je komt terecht in een klein team met een gevarieerde en een verantwoordelijke job.
- Een competitieve verloning volgens sector en ervaring, aangevuld met extralegale voordelen (maaltijdcheques, hospitalisatieverzekering...).
- Een interne opleiding wordt voorzien.
- Je werkt 38 uren per week: van maandag tot vrijdag van 7u tot 15u15.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

- Verantwoordelijk voor de productie (het aanmaken) van de sauzen.
 - Bediening van de machines (homogenisator, pompen, kookketels, mengketels).
 - Toevoegen van de grondstoffen zowel machinaal als fysiek (inkappen).
 - Registreren van kritische parameters & rapporteren.
- Verantwoordelijk voor de goede reiniging en desinfectie van de aanmaakproductie-machines.
- Monteren en demonteren van machineonderdelen.

FUNCTIEPROFIEL

- Je hebt ervaring in de voedingsproductie en bij voorkeur in de bereiding van sauzen op industriële schaal.
- Je hebt bij voorkeur een technische A2- of A3-diploma, of bent gelijkwaardig door ervaring.
- Een dynamische persoon met een goede mix van intelligentie, handigheid en fysieke bouw.
- Verantwoordelijkheid nemen wanneer er iets mis loopt, wanneer de productie niet tijdig klaar geraakt.
- Verantwoordelijkheid naar hygiëne en voedselveiligheid toe.
- Zelfstandig werken
- Een positieve ingesteldheid die bijdraagt aan de goede teamsfeer.

CONTACT

Interesse in deze functie? Neem dan snel contact op met Silke Vandenwynaert via silke@andasauces.be.