

TERRAVITA Spółka z o.o. producent wyrobów czekoladowych

Szukasz pracy, w której jakość naprawdę ma znaczenie? – zapraszamy do naszego zespołu!

Obecnie poszukujemy kandydatów na stanowisko:

Mikrobiolog

Miejsce pracy: **Poznań**

Zakres Twoich zadań:

- Kontrola mikrobiologiczna jakości wyrobów na wszystkich etapach procesu produkcji, aby zapewnić ich zgodność z najwyższymi standardami.
- Przygotowanie podłoży i odczynników mikrobiologicznych.
- Przygotowanie próbek do analiz.
- Wykonywanie analiz mikrobiologicznych ilościowych i jakościowych żywności i prób środowiskowych.
- Opracowanie wyników badań.
- Prowadzenie dokumentacji Laboratorium Mikrobiologicznego.
- Obsługa urządzeń w pracowni mikrobiologicznej.

Nasze oczekiwania:

- Wykształcenie wyższe o profilu mikrobiologia/biologia/technologia żywności/biotechnologia i pokrewne.
- **Min. 3 letnie doświadczenie jako mikrobiolog w branży spożywczej – warunek konieczny.**
- Znajomość klasycznych technik analizy mikrobiologicznej żywności.
- Doświadczenie w obsłudze autoklawu.
- Umiejętność obsługi pakietu MS Office.
- Dobra organizacja czasu pracy, odpowiedzialność, sumienność i dokładność.
- Umiejętność pracy w zespole, komunikatywność.
- Gotowość do pracy w systemie zmianowym (6:00-14:00 i 13:00-21:00).

Oferujemy:

- Stabilne zatrudnienie na umowę o pracę.
- Pracę od poniedziałku do piątku.
- Dofinansowanie do prywatnej opieki zdrowotnej.
- Dofinansowanie do karty multisport.
- Ubezpieczenie grupowe.
- Paczki świąteczne.
- Dofinansowanie do wakacji.

Osoby zainteresowane prosimy o przesyłanie aplikacji na maila: rekrutacja@terravita.pl

W temacie maila proszę wpisać: Aplikacja na stanowisko: **Mikrobiolog**