

Tècnic/a que Qualitat i Administració

Ref.192006 - 10/10/2024 - Vidreres (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

Responsabilitats/ Tasques

1. Registrar lots de sortida: Gestionar el registre detallat dels lots de producció finalitzats per garantir la seva traçabilitat i seguiment.
2. Gestió de l'elaboració d'etiquetatge d'articles i produccions: Assegurar l'etiquetatge correcte dels productes, incloent la informació necessària sobre ingredients, dates de caducitat i lots d'entrega.
3. Gestió d'entrades de matèries primeres i packaging: Controlar i registrar les entrades de matèries primeres i material d'embalatge per garantir el correcte aprovisionament del centre de producció.
4. Cooperar amb la planificació diària i setmanal: Treballar de manera coordinada amb l'equip de producció per garantir el compliment dels plans de producció diaris i setmanals.
5. Registre d'incidències: Documentar i reportar qualsevol incidència que es produeixi durant el procés productiu per implementar accions correctives.
6. Estandardització i auditoria de processos de producció: Supervisar i auditar els processos de producció per assegurar que es compleixen els estàndards establerts, així com proposar millores per a l'eficiència i qualitat.
7. Registrar els registres d'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític): Mantenir un registre detallat de totes les dades relacionades amb el sistema APPCC per garantir el compliment de les normatives de seguretat alimentària.
8. Control de maquinària i temperatures: Verificar l'estat i funcionament correcte de la maquinària, així com el control i registre de temperatures per garantir la seguretat dels productes.
9. Gestió d'albarans: Gestionar la documentació d'entrada i sortida de mercaderies mitjançant el control d'albarans.
10. Gestió de comandes i factures: Controlar i supervisar la gestió de comandes de proveïdors, així com el seguiment de factures per garantir la seva correcta comptabilització i aprovació.
11. Gestió d'aprovisionament del centre: Assegurar la disponibilitat i aprovisionament de les matèries primeres i materials necessaris per al funcionament òptim de la cuina central.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: FLEXIBLE

Perspectiva de la feina: ESTABLE

Previsió d'incorporació: 15 dies

Altres dades a destacar: La persona seleccionada serà responsable de garantir la qualitat dels productes i l'eficiència dels processos productius a la cuina central, assegurant el compliment dels estàndards de seguretat alimentària, gestió de matèries primeres, i control administratiu de les produccions i comandes.

Estudis

És valorable Enginyeria Tècnica amb titulació Agroalimentària

Idiomes

Català - C2 - Expert (Valorable)

Castellà - C2 - Expert (Valorable)

Coneixements necessaris

Excel

Microsoft

Professions de la feina

Adjunt/a de Direcció

Controlador/a de qualitat

Experiència laboral

És valorable

Cerquem una persona amb:

? Experiència prèvia en qualitat i gestió de producció alimentària.

? Coneixements en APPCC i normatives de seguretat alimentària.

? Capacitat de treball en equip i coordinació amb diferents departaments.

? Habilitats organitzatives i de gestió documental.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

El vehicle propi es requerit

Empresa

Sector: Distribució d'Alimentació

Descripció: Peixos Puignau es dedica des dels seus inicis a la distribució i comercialització de peixos i mariscs, d'una qualitat excepcional, arreu del territori gironí. La nostra experiència de més de 60 anys, juntament amb un tracte personal i directe, ens ha permès establir una relació de proximitat i de confiança amb els nostres clients.