ТЕХНОЛОГ-РАЗРАБОТЧИК

Кондитерское производство, г. Ишим

Приглашаем выпускников и молодых специалистов пищевых вузов, которые хотят развиваться в создании новых продуктов и получить реальный опыт работы на современном кондитерском производстве.

Чем предстоит заниматься

- участвовать в разработке и запуске новых кондитерских изделий: карамели, суфле, драже, шоколадных конфет;
- проводить технологические испытания и отрабатывать рецептуры на производстве;
- контролировать качество и вкус готового продукта;
- участвовать в запуске новых проектов для крупных федеральных торговых сетей;
- работать совместно с технологической и производственной командами.

Кого мы ищем

Выпускников и студентов старших курсов по направлениям:

- технология продуктов питания;
- пищевая промышленность и биотехнологии;
- продукты питания из растительного сырья;
- другие смежные специальности пищевого профиля.

Рассматриваем кандидатов без опыта работы — предусмотрено обучение и наставничество.

Условия

- график 5/2;
- оплачиваемая стажировка 3–6 месяцев — 80 000 ₽;
- после стажировки — от 100 000 ₽ + премии и % с продаж;
- официальное трудоустройство по ТК РФ;
- отдельная квартира за счёт компании;
- переезд в г. Ишим за счёт компании;
- обучение у опытных специалистов;
- участие в профильных выставках;
- использование современных ИИ-инструментов в работе.

Карьерный рост

Стажёр → Технолог → R&D-;разработчик / Главный технолог / Руководитель собственного продуктового направления.

Если вы хотите не просто работать по готовым рецептурам, а создавать продукты, которые выходят на рынок, эта позиция даст возможность пройти весь путь от идеи до промышленного запуска.