



POJĎTE S NÁMI PROFESNĚ NAKYNOUT

Láká vás práce
v potravinářství? HACCP
a IFS pro vás nejsou
neznámé zkratky? Tak to
by vás mohla zajímat
práce u nás.

Při výrobě našeho pečiva používáme osvědčené postupy a receptury. Na srdci nám totiž leží vysoká kvalita našich výrobků. Na správné postupy a vysokou kvalitu dohlíží naši inspektoři jakosti. Jsou to oni, kdo hlídá kvalitu surovin i výrobků a mají pod palcem i vedení záznamů v rámci systému kvality. Pojďte se stát jedním z nich!

Co je potřeba umět?

Nejdůležitější je, abyste se vyznali v problematice systému řízení jakosti, v systému HACCP a v platné legislativě ohledně potravinářství. Chybět by Vám neměla samostatnost a pečlivost. Ostatní Vás naučíme. Jsme otevření i absolventům bez praxe.

Proč to upéct zrovna s námi?

Děláme smysluplnou práci, která voní a kde přímo vidíte výsledky. V našich pekárnách totiž pečeme chleba pro každou pátou rodinu v republice.

Mrkněte na www.kariera.penam.cz, nebo se rovnou ozvěte Andree.

Andrea Pernicová
Telefon: 728 220 254
Email: pernicovaa@penam.cz

