



Synergie, filiale di Trento, ricerca per strutturata realtà alimentare di Trento un/una

### **ADDETTO AL CONTROLLO QUALITA' ALIMENTARE**

La risorsa sarà inserita in laboratorio adiacente alla produzione e si occuperà di:

- Analisi microbiologiche e prove analitiche (anche tramite ring test) sulle materie prime.
- Controllo qualità delle caratteristiche fisiche e chimiche dei prodotti finiti e semilavorati.
- Verifica del rispetto degli standard qualitativi in ambito alimentare.
- Preparazione dei campioni e dei materiali reagenti.
- Predisposizione ed archiviazione della documentazione.
- Elaborazione di report sui dati analizzati.
- Gestione ordinaria della strumentazione adoperata per le analisi.

Siamo alla ricerca di una risorsa in possesso di formazione in ambito chimico/biologico che abbia una buona capacità analitica e matematica e interesse verso il processo di produzione del prodotto. Necessarie anche ottime doti organizzative, disponibilità a lavoro su turni.

Saranno inoltre considerati requisiti preferenziali una buona conoscenza del pacchetto office e della lingua inglese.

Si offre:

- Formazione e affiancamento
- Iniziale contratto a tempo determinato con prospettive di indeterminato
- Orario full time su turni a ciclo continuo (Dal Lunedì alla Domenica con due giorni di riposo – turni 6-14;14-22;22-6)

Luogo di lavoro: Trento

L'offerta è rivolta a candidate nel rispetto del Dlgs 198/2006 e dei Dlgs 215/2003 e 216/2003.

Le persone interessate sono invitate a leggere l'informativa privacy ex artt. 13 e 14 del Reg. UE 2016/679.

Aut. Min. Prot. N. 1207 – SG del 16/12/2004