Operator Chocolade Productie (chocolatier)

Zou jij graag in een productie-omgeving willen werken en de chocolade installaties bedienen? Werk je bovendien nauwkeurig, zelfstandig en hygiënisch? Dan hebben wij de perfecte uitdaging voor jou!

Als operator ben je verantwoordelijk voor het instellen, besturen en reinigen van de productielijn.

- Je bewaakt de productieparameters (snelheid, temperatuur, ...) en stuurt afwijkingen bij.
- Verder volg je het aanmaak-, bereidings- of afvulproces nauwgezet op.
- Kwaliteit is jouw prioriteit in elk aspect van het productieproces.
- Je werkt mee aan een optimaal rendement en een minimaal verlies.

Profielomschrijving

- Je werkt in een 3-ploegenstelsel. Je hebt voldoende technisch inzicht om in een geautomatiseerde productieomgeving te functioneren.
- Je werkt nauwkeurig en je past steeds strikt de hygiëne- en veiligheidsregels toe.
- Je neemt initiatief en bent daarnaast ook collegiaal ingesteld.

Aanbod

- Guylian biedt je een gevarieerde job binnen een stabiel bedrijf met internationaal aanzicht.
- Je komt terecht in een enthousiast team van vakmensen en chocolatiers dat de hoogste kwaliteit nastreeft. Er wordt ook een interne opleiding voorzien, om jou de kneepjes van het vak te leren.
- In ruil voor je enthousiasme en harde werk geniet je van een competitief salarispakket, aangevuld met extralegale voordelen

Interesse ? Mail naar hilde.deweirdt@guylian.be