

AMADORI

SETTORE AZIENDA

Produzione e commercializzazione di piatti a base di carne



PROFILO

Gruppo Amadori, fondato a Cesena più di 50 anni fa, oggi è uno dei principali leader nel settore

agroalimentare italiano. Da sempre specialista nel settore avicolo, con una quota di mercato intorno al 30% sul totale carni avicole in Italia, sta estendendo la propria offerta a tutto il campo delle proteine: bianche, rosa e verdi. Il fatturato consolidato di Amadori nel 2021 ha raggiunto i 1.362 milioni di euro.

La nostra squadra di professionisti, con passione ed esperienza, propone soluzioni gastronomiche innovative e lavora ogni giorno per garantire ai consumatori prodotti buoni, freschi e di qualità certificata.

Il Gruppo Amadori può contare sulla collaborazione di oltre 9.000 collaboratori, una squadra di professionisti che, con passione ed esperienza, propone soluzioni gastronomiche innovative e lavora ogni giorno per garantire ai consumatori prodotti buoni, freschi e di qualità certificata.

Perché sceglierci? Le persone che lavorano con noi sono la nostra forza e la nostra principale risorsa! In Amadori diamo a tutti la possibilità di esprimere sé stessi e le proprie capacità, di crescere e formarsi, come professionisti e come persone, di instaurare legami solidi e produttivi, di trovare l'equilibrio giusto tra lavoro e vita privata.

Profilo professionale ricercato

Qualità ambiente e sicurezza, Assicurazione, Sistema Qualità

Offerte:

- **SUPERVISORE CONTROLLO QUALITÀ**

Inserito nella direzione Qualità e Sicurezza Alimentare il candidato scelto opererà all'interno di una linea produttiva dello stabilimento di trasformazione alimentare. Attraverso il proprio continuo e costante controllo dovrà garantire la qualità delle materie prime e che tutti i processi di produzione, di sviluppo e di immissione del prodotto sul mercato si conformino a standard elevati di qualità e sicurezza alimentare.

Principali attività:

- ✓ valutazione delle materie prime;
- ✓ monitoraggio costante del prodotto;
- ✓ pianificazione di test sui prodotti durante le varie fasi di lavorazione;
- ✓ monitoraggio delle diverse fasi dei processi produttivi;
- ✓ verifica che il prodotto finito rispetti gli standard di qualità e sicurezza alimentare previsti dai regolamenti interni e dalle apposite leggi e soprattutto che sia di elevata qualità;
- ✓ sviluppare e condividere procedure con gli operatori in linea;
- ✓ raccogliere, analizzare e valutare i relativi dati;
- ✓ gestire rapporti con vari interlocutori sia interni che esterni all'azienda;
- ✓ addestramento e formazione del personale.

Cerchiamo una persona laureata in **Scienze e Tecnologie Alimentari o Scienze delle Produzioni Animali**. Non è indispensabile una precedente esperienza lavorativa riferita al ruolo ma, se presente, è gradita in ambito assicurazione e controllo qualità maturata in aziende alimentari di tipo strutturato.

Il candidato ideale ha buone conoscenze in ambito chimico e microbiologico, conoscenza della normativa vigente inerente alla mansione svolta, conoscenza buona della lingua inglese e buona del pacchetto MS Office.

Competenze e capacità che completano il ruolo: serietà ed affidabilità, precisione ed accuratezza, organizzazione e pianificazione del lavoro, senso pratico, gestione della relazione, problem solving. Si richiede inoltre flessibilità oraria e disponibilità a lavorare su turni (anche notturni e festivi quando necessario). Preferibile il domicilio in zone limitrofe a Mosciano S.A. (TE).

- **ASSICURATORE QUALITÀ- AREA ZOOMANGIMISTICA**

Inserito nella direzione Qualità e Sicurezza Alimentare il candidato scelto dovrà seguire le seguenti attività per gli impianti dell'area zoomangimistica di sua competenza (varie province) come ad esempio allevamenti avicoli / suinicoli, mangimifici, incubatoi: sviluppare e condividere procedure in area Qualità; raccogliere, analizzare e valutare i relativi dati; svolgere attività di miglioramento delle condizioni esistenti in collaborazione diretta con le diverse aree aziendali coinvolte (tecnici di allevamento, ufficio sanitario, ufficio tecnico, formulazione mangimistica etc); gestire rapporti con vari interlocutori sia interni che esterni all'azienda; addestramento e formazione del personale.

Cerchiamo una persona con una formazione universitaria di base in area Produzioni Animali/Benessere Animale (eventualmente anche Medicina Veterinaria o Tecnologie Alimentari). Non è indispensabile una precedente esperienza lavorativa riferita al ruolo ma, se presente, è gradita in ambito zootecnico o agrario (az. agricole, tecnico in agricoltura).

Il candidato ideale ha interesse per gli animali, disponibilità a muoversi in auto, capacità organizzative e relazionali, senso pratico, ampia disponibilità oraria, conoscenza delle principali fasi di allevamento e/o incubazione e/o produzione di mangime.

Si richiede una buona conoscenza dei pacchetti di office automation e discreta della lingua inglese.

- **TECNICO LABORATORIO ANALISI**

All'interno della direzione Qualità e Sicurezza Alimentare il candidato opererà all'interno dei nostri Laboratori Analisi (strutture accreditate). Sarà introdotto alle attività svolte nel laboratorio, area di Microbiologia e area di Chimica, e affiancherà tecnici esperti supportandoli nell'esecuzione delle seguenti attività: applicazione procedure di ricevimento e di accettazione dei campioni in consegna e gestione degli stessi, preparazione di campioni e prototipi da utilizzare, applicazione di procedure operative e standard lavorativi di alto livello nell'impostazione ed esecuzione di test/analisi/esperimenti di laboratorio, redazione ed interpretazione di risultati di test ed analisi, preparazione di relazioni tecniche e report, utilizzo di sistemi di tracciabilità. L'attività si svolge all'interno di una realtà in cui è presente un sistema di tracciabilità. Si relazionerà con diversi interlocutori, dentro e fuori l'azienda, e garantirà un supporto operativo e trasversale a tutta la struttura.

Cerchiamo un laureato in Biologia, Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari o Produzioni Animali (eventualmente percorsi affini). È preferibile una precedente esperienza in ambito analitico (anche solo alcuni mesi), maturata all'interno di laboratori analisi presso università o strutture pubbliche o private. Si richiedono nozioni di Microbiologia e Chimica, conoscenza delle procedure di campionamento e delle principali buone pratiche di laboratorio, utilizzo dei più comuni strumenti/attrezzature usate all'interno del laboratorio analisi.

Cerchiamo una persona precisa ed accurata, metodica, con capacità di gestione della relazione, ottima manualità per utilizzo dei principali strumenti di laboratorio, disponibilità e flessibilità (anche oraria).

Costituisce titolo preferenziale il domicilio nelle zone limitrofe a Mosciano S.A. (TE).

REQUISITI DEI CANDIDATI

Laureando, Laureato, dottorando/dottore di ricerca in Medicina veterinaria e Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali. Conoscenza lingua inglese B1

SITO WEB

<https://www.amadori.it/>

<https://www.amadori.it/lavora-con-noi>

Persona di riferimento: Stefania Fabbri - Responsabile Talent Acquisition Staff