



## OPERATOR KOOKZAAL

Doel van de operator kookzaal is het aanmaken van afgewerkte product, volgens de bereidingsorders, teneinde de verpakingslijn tijdig en constant te bevoorraden.

### ‘MERK’ PROFIEL:

- Laadt de grondstoffen en droge mengelingen, die aangegeven zijn in het bereidingsorder, in de installatie.
- Zet grondstoffen klaar, haalt de afgewogen droge mengelingen af in het bloemmagazijn.
- Voert goederen aan met een transpallet
- Laadt m.b.v. een stapelaar/vatenkantelaar vaten om in de installatie.
- Bedient de mayonaise installatie. Volgt nauwgezet de bereidingsorders. Monteert en demonteert pompen en leidingen. Start tijdig op. Stuurt het afgewerkt product vanuit de installatie naar een wachttank en uiteindelijk naar de lijn.
- Meet en controleert of de procesparameters beantwoorden aan de normen aangegeven in het bereidingsorder, d.w.z. controleert de druk, temperatuur, debiet en pompstanden via de PC-besturingseenheden (MMI).
- Neemt stalen van de mengeling, voert de test uit in het pilot-lab a.d.h.v. de instructies.
- Reinigen van de installatie.

### DAT IS ‘M’:

- Niveau A2 of gelijkwaardig door ervaring
- Kunnen bedienen weegapparatuur
- Kennis van gebruikte grondstoffen, begrijpen technische fiche
- Kennis van bedieningsinstructies van hogervermelde installaties.
- Bereidingsorders/procesparameters/fabricatieprocessen begrijpen.
- Technische kennis van pompen en installaties.

### SMAAKT DIT NAAR MEER?

Stuur je motivatiebrief en CV naar [CFB\\_HRM@thegbfoods.com](mailto:CFB_HRM@thegbfoods.com)