



ВРАБОТУВАМЕ!

Асистент За Контрола на Квалитет

Што нудиме:

- Регрес за годишен одмор (К-15)**
- Дневен оброк во KFC
(во вредност од 150 евра месечно)**
- Поддршка за обука и професионален развој**



СКОПЈЕ

APPLY NOW!

Одговорности:

Поддршка на QA Manager во обуката на вработените за стандардите за квалитет и безбедност на храната.

Учество во развојот и одржувањето на политиките и процедурите за обезбедување квалитет.

Координација со добавувачите со цел обезбедување на квалитетот и безбедноста на сировините и готовите производи.

Поддршка при постапување по поплаки од потрошувачи поврзани со квалитетот и безбедноста на храната.

Водење документација и подготовка на извештаи поврзани со активностите за обезбедување квалитет и усогласеноста со пропишаните стандарди.

Учество во иницијативи за континуирано подобрување со цел унапредување на квалитетот и безбедноста.

Обезбедување усогласеност со локалните и меѓународните прописи и стандарди за безбедност на храната.

Обезбедување дека сите добавувачи ги исполнуваат потребните барања за сертификација.

Одржување и следење на „Листата на одобрени производи“ (List of Approved Products) на YUM!.

Следење на работењето на рестораните со цел да се осигури дека секој производ ги исполнува стандардите на YUM! и барањата на локалните надлежни институции во однос на употребата и подготовката на храната.

Анализа на податоци и подготовка на извештаи за контрола на квалитет.

Поддршка при редовни интерни и екстерни инспекции преку идентификување и обезбедување на потребната документација по барање.

Учество во развојот на компаниските политики, процеси и процедури поврзани со контролата на квалитет.

Координација со надворешни компании ангажирани за спроведување на потребните процедури и планирање на инсталацијата на соодветни системи потребни за рестораните.

Координација и поддршка на NPD (New Product Development) процесите за развој на нови производи и обезбедување на потребните податоци поврзани со безбедноста на храната согласно стандардите на YUM!.

Спроведување редовни инспекции и проверки на квалитетот во производните и магацинските простории. Оваа одговорност не се однесува за време на пробниот период.

Спроведување проверки на квалитетот на производите во рестораните.

Спроведување проверки со цел да се осигури дека прописите и стандардите за безбедност во рестораните и безбедност на храната строго се применуваат во сите ресторани.