



**FnB**  
VIỆT NAM

## THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG



### Mô tả công việc

- Thực hiện công tác phát triển sản phẩm mới theo mẫu hay theo yêu cầu khách hàng (từ phòng thí nghiệm đến triển khai sản xuất thực tế trên bếp công nghiệp).
- Theo dõi chất lượng sản phẩm mới và cải tiến liên tục trong vòng đời của sản phẩm.
- Nghiên cứu cải tiến quy trình sản xuất. Chuẩn hoá định mức, qui trình sản xuất.
- Nghiên cứu xử lý sản phẩm không phù hợp.
- Nghiên cứu nguyên liệu, bao bì thay thế dễ dàng nguồn cung.
- Nghiên cứu hạ giá thành sản phẩm.
- Cung cấp thông tin kỹ thuật về sản phẩm hỗ trợ cho các bộ phận liên quan.
- Thực hiện các công việc khác khi có yêu cầu và báo cáo tình hình, kết quả trực tiếp cho Giám đốc sản xuất.

### Yêu cầu

- Số lượng cần tuyển: 2 nhân viên.
- Trình độ: Tốt nghiệp Đại học chuyên ngành thực phẩm.
- Được đào tạo và có kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng HACCP, ISO 22000, GMP ...
- Có kiến thức về An toàn vệ sinh thực phẩm.
- Kỹ năng: giao tiếp tốt, năng động, quản lý hiệu quả thời gian.
- Có khả năng bao quát hết công việc, xử lý các tình huống nhanh, nhạy, linh hoạt trong phạm vi phụ trách công việc của mình.
- Chấp nhận đi làm ngày thứ Bảy, làm việc tăng ca theo nhu cầu nghiên cứu và hoạt động sản xuất.

**Gửi file CV về địa chỉ liên hệ**

**Công ty TNHH MTV FnB Việt Nam**

117/23 Hồ Văn Long - Phường Tân Tạo - Quận Bình Tân

**Email:** [cpo.fnb@fnbvietnam.top](mailto:cpo.fnb@fnbvietnam.top)