



PRAKTYKI I STAŻE W ZM HENRYK KANIA S.A.

Jeżeli chcesz poznać smak pracy w wiodącej firmie produkcyjnej w branży FMCG, możesz to zrobić w ramach praktyk studenckich albo na stażu absolwenckim. Będziesz wykonywać zadania, które wykonuje każdy pracownik w określonym dziale produkcyjnym lub niezwiązanym z produkcją, w zależności od Twojego kierunku studiów. Poznanie pracy pod okiem mistrzów zawodu oraz specyfiki pracy w jednym z największych zakładów mięsnych w Polsce, mogą Ci pomóc podjąć najważniejsze decyzje zawodowe.

Jak się do nas zgłosić?

- Jeśli jesteś studentem kierunków związanych z branżą FMCG
- Jeśli jesteś świeżym absolwentem średniej szkoły lub studiów w branży FMCG

zgłoś się na praktykę lub staż absolwencki, czyli wyślij maila ze swoją propozycją na adres: rekrutacja@zmkania.pl z dopiskiem odpowiednio: Praktyka lub Staż lub zadzwoń pod numer: 32 210 32 47 wew.112

Co Cię czeka po wysłaniu maila?

1. Odezwiemy się do Ciebie telefonicznie i porozmawiamy albo zaprosimy na spotkanie, jeśli jesteś z okolicy.
2. Ustalimy program praktyk, dostosowany do Twoich oczekiwań i naszych możliwości organizacyjnych.

Zadzwoń do nas – pokażemy Ci możliwości Twojego rozwoju!

Przykładowy Ramowy Program Praktyki/Stażu w Działach Produkcyjnych:

- Przygotowanie i przerabianie mięsa na wędliny i wyroby wędliniarskie, zgodnie z instrukcjami i recepturami, przy zastosowaniu różnego rodzaju maszyn i urządzeń.

- Przeprowadzanie operacji technologicznych związanych z produkcją wędzonek, kielbas, kabanosów itp., takich jak: peklowanie mięsa, rozdrabnianie, sporządzanie farszów, nadziewanie osłonek, obróbka termiczna (wędzenie, parzenie, studzenie, pasteryzacja/sterylizacja) itp.;
- Obsługa maszyn i urządzeń oraz sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanych w produkcji przetworów mięsnych;
- Wykonywanie prac związanych z przygotowaniem produktów gotowych do dystrybucji;
- Nadzorowanie transportu mięsa i jego przetworów;
- Sporządzanie dokumentacji magazynowej;
- Utrzymywanie w należytym stanie sanitarnym maszyn i urządzeń;
- Mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych;
- Dodatkowo: prowadzenie dokumentacji produkcyjnej i innych rozliczeń technologicznych.

W zależności od kierunku nauki, możesz również odbywać praktykę w innych działach, np. Dziale Technologii, Dziale Jakości lub Dziale Ekspedycji i Logistyki. Z kierownikami tych działów opracujemy dla Ciebie indywidualny program stażu zgodny z wytycznymi Twojej uczelni.

O ZM HENRYK KANIA S.A.:

Zakłady Mięsne Henryk Kania to wiodący producent wyrobów wędliniarskich oraz mięsa konfekcjonowanego w Polsce. To także innowacyjny i prężnie rozwijający się eksporter. ZM Henryk Kania oferują szeroki wachlarz produktów z obszaru marek własnych i prywatnych. Głównymi odbiorcami ich produktów są sieci handlowe w kraju i za granicą, m.in. Auchan, Biedronka, Carrefour, Delikatesy Centrum, E-Leclerc, Intermarche, Kaufland, Lidl, Makro, Netto oraz Żabka. Od marca 2012 roku akcje ZM Henryk Kania są notowane na Giełdzie Papierów Wartościowych w Warszawie. Na koniec 2015 roku przychody firmy przekroczyły 1 miliard złotych co czyni ją trzecim największym w Polsce przetwórcą wśród zakładów mięsnych.