ÁNH TUYẾT

CHUYÊN VIÊN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨ

GIỚI THIỆU VỀ TÔI

Mục tiêu ngắn hạn:
- Nỗ lực hoàn thành tốt mọi nhiệm vu đã được phân công.
- Trau dồi và rèn luyện các kỹ năng mềm thông qua môi trường làm việc.

Mục tiêu dài hạn:
- Trở thành chuyên gia kỹ thuật chế biến với nền tảng tay nghề đẳng cấp.
- Phát triển thêm các ngành liên quan như: dược phẩm, thực phẩm,...
- Không ngừng đóng góp cho sự phát triển chung của doanh nghiệp.

KỸ NĂNG

- Tin học văn phòng
- Phân tích dữ liệu
- Quản lý dự án
- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Đám phán
- Tư duy sáng tạo

LIÊN HỆ

0912 3456 7890
0243 123 456
anhtuyet@email.vn

HỌC VẤN

ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm 8/2011 - 6/2015

-Tốt nghiệp loại: Giỏi
- Điểm trung bình: 8.1

KINH NGHIỆM

CÔNG TY CỔ PHẦN DINH DƯỠNG

Nhân viên dinh dưỡng về thực phẩm | 1/2019 - hiện nay

- Phát triển sản phẩm mới và nghiên cứu ứng dụng công nghệ từ lập kế hoạch cho đến hoàn thiện.
- Phân tích, lựa chọn và quyết định nguyên liệu cung cấp đầu vào chất lượng, hợp lý.
- Trực tiếp tham gia kiểm soát và đánh giá chất lượng thành phẩm.
- Xây dựng quy chuẩn đánh giá chất lượng đầu vào cho nguyên liệu và đầu ra cho sản phẩm.
- Hỗ trợ kỹ thuật sản phẩm.

CÔNG TY CP THỰC PHẨM SẠCH

Giải pháp Yến Chi | 9/2018 - 12/2019

- Kiện toàn quy trình sản xuất và quản lý quy trình sản xuất.
- Kiểm tra, giám sát chất lượng sản phẩm trong các công đoạn phân công theo tiêu chuẩn kểm tra.
- Giám sát việc xuất hàng: Để hàng hóa lên xe, kệ, vệ sinh xe và thùng lạnh sạch sẽ, thùng lạnh của xe đảm bảo nhiệt độ.
- Kết hợp với xưởng sản xuất xử lý dứt điểm các lỗi không phù hợp.