



Heb jij ervaring binnen de voedingsmiddelenindustrie en ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging? Dan hebben wij een mooie uitdaging voor een gedreven en ervaren:

## **PRODUCT VOORBEREIDER(S) (M/V)**

(fulltime)

Je gaat aan de slag in een klein team om ervoor te zorgen dat jullie de afdeling Operations (Productie) ondersteunen bij nieuwe en bestaande producten. Jij zorgt er proactief voor, dat er een optimale, gecoördineerde bijdrage wordt geleverd voor de te ontwikkelen en bestaande producten.

Je voert productietesten uit en begeleid (1<sup>e</sup>) producties en verzorgt de procesdocumenten. Wanneer er nieuwe producten gedraaid gaan worden, ben jij in de lead om ervoor te zorgen dat alles op rolletjes loopt. Je checkt of alle machines aanwezig zijn en of er ergonomisch geproduceerd kan worden. Je zorgt ervoor dat de eerste producties van het nieuwe product goed verlopen. Indien dit allemaal goed verloopt, draag je het over aan de lijn verantwoordelijke(n).

Je geeft proactief ondersteuning met als doel dat de bestaande producten voldoen aan de gestelde kwantitatieve en kwalitatieve normen.

Daarnaast coördineer je de proces- en productierecepturen zodat de procesdocumentatie tijdig in orde is voor nieuwe of aangepaste producten.

### **Profiel**

Om in deze functie goed tot je recht te komen, is het van belang dat jij jezelf herkent in het onderstaand geschetste profiel:

- Je hebt een HBO werk- en denkniveau;
- Praktische en theoretische (banket)bakkerij kennis is een pre. Eventueel aangevuld met Levensmiddelentechnologie of Vapro A of B;
- Je kan zelfstandig een project oppakken en beschikt over goede communicatieve vaardigheden;
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.



### **Over ons**

Maître Paul B.V. heeft zich ontwikkeld tot één van de grotere industriële patisserie banketbakkerijen van Europa. In Tilburg werken we dagelijks met ongeveer 200 medewerkers zo efficiënt mogelijk om kwalitatief, hoogwaardige patisserie producten te maken. Maître Paul B.V. maakt onderdeel uit van het Japanse familiebedrijf Châteraisé. Châteraisé is een merknaam op het gebied van exclusieve patisserie in Japan.

Wij zijn als bedrijf en als werkgever continue in beweging. We hebben een informele bedrijfscultuur en er is aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en groei. Wil je meer weten over ons? Ga dan naar onze website voor meer informatie en een overzicht van onze actuele vacatures:

[www.maitrepaul.nl/corporate/werken-bij-maitre-paul](http://www.maitrepaul.nl/corporate/werken-bij-maitre-paul) .

### **Wat bieden wij**

Niet alleen onze producten, maar ook onze mensen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen. Er is ruimte voor dynamiek, persoonlijke aandacht, opleiding, ontwikkeling en een prettige werkomgeving. Een marktconform beloningspakket maakt dit aanbod compleet.

### **Interesse?**

Graag ontvangen wij van jou een uitgebreide motivatiebrief en curriculum vitae. Deze kun je richten aan de HR afdeling van Maître Paul B.V.:

[personeelorganisatie@maitrepaul.com](mailto:personeelorganisatie@maitrepaul.com)

### **Vragen?**

Ben je enthousiast geworden maar zou je nog meer informatie willen, dan kun je contact opnemen met de afdeling HR via telefoonnummer 013-5951000 of per mail

[personeelorganisatie@maitrepaul.com](mailto:personeelorganisatie@maitrepaul.com)

*Noot voor recruitmentbureaus: we werken met zorgvuldig geselecteerde bureaus. Acquisitie op basis van deze vacature is niet zinvol noch gewaardeerd. Het verzenden van ongevraagde profielen zal betekenen dat deze kandidaten worden behandeld als directe sollicitaties.*