

## حقق النجاح

### خبير نكهات متخصص بالحلويات ومنتجات الألبان

#### المواصفات المطلوبة

- إجازة جامعية في الكيمياء، كيمياء الغذاء، تكنولوجيا الغذاء أو أي اختصاص ذي صلة
- سنوات عديدة من الخبرة المهنية في مجال تطوير المنتجات ضمن قطاع النكهات
- قدرات ومهارات حسية متطورة للغاية
- معرفة جيدة بهندسة العمليات مع الأخذ بعين الاعتبار الجوانب المتعلقة بكيمياء الغذاء، والجوانب الحسية والتكنولوجية والمرتبطة بالجودة
- معرفة بمكونات الغذاء وقانون الأغذية
- إتقان الإنكليزية والألمانية ضروري، والإلمام بأي لغات أجنبية أخرى ميزة مضافة

#### المهام المطلوبة

- تصنيع تركيبات النكهات لمنتجات الحلويات والمخبوزات، وتقييمها وتطويرها
- المحافظة على مجموعة المنتجات الموجودة
- تحضير واحتساب وصفات عطرية لمنتجات الحلويات والمخبوزات
- تنظيم، تنفيذ ودعم مشاريع العملاء في الوطن والخارج
- التبادل الدائم للمعلومات والتواصل مع الأقسام الداخلية والعملاء

في حال كان الإبداع والابتكار والدفنح من بين نقاط قوتك، وإن كنت ملتزماً بالعمل، وتسعى لتحقيق الأهداف والتنسيق مع فريق العمل، فإذا نتطلع لتلقي طلبك! يرجى تضمين الطلب إشارة إلى الراتب المرغوب فيه والفترة التي يمكنك بدء العمل فيها.

#### حقق النجاح

بيل شركة ناجحة على المستوى الدولي تقدم حلولاً مبتكرة في مجال النكهات والعبور والنباتات والمكونات للمصنّعين الرائدین في مجال الأغذية، والمشروبات، ومستحضرات التجميل، والمنتجات المنزلية.