



**В связи с расширением ассортимента и выпуском  
новой продукции на ЛИПЕЦКИЙ ХЛЕБОЗАВОД №3  
на постоянную/временную работу ТРЕБУЮТСЯ:**

## **ТЕХНОЛОГ**

Организует и контролирует технологический процесс производства хлебобулочных и кондитерских изделий на вверенном производственном участке.  
Разрабатывает, предлагает и внедряет новые рецептуры на выпускаемую продукцию, анализирует и актуализирует действующие рецептуры и технологические процессы

## **КОНДИТЕР**

Ведет процесс изготовления кондитерских изделий; осуществляет фигурную нарезку изделий; изготавливает украшения из шоколада, мастики, глазури; осуществляет глазировку и художественную отделку кондитерских изделий.

## **ПЕКАРЬ**

Осуществляет замес теста в соответствии с рецептурой и технологическими картами; осуществляет и контролирует весь технологический процесс расстойки и выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий.

## **Телефоны:**

Хлебозавод №3 Студеновская 205А. Тел. 8 (4742) 28-68-09 доб. 1323;  
Отдел подбора персонала АО ЛИМАК тел.: 8 (4742) 25-35-62.