

● EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2019 – ÎN CURS – Bistrita

COORDONATOR BLOC ALIMENTAR – Spitalul Judetean de Urgenta Bistrita

Coordonarea activității din cadrul Blocului Alimentar, conceperea meniurilor și dietelor, având în vedere implicațiile lor asupra nevoilor pacienților, cât și de cantitățile de produse alimentare necesare aprovizionării, respectând alocațiile fiecărui tip de regim. Instruirea personalului cu privire la respectarea circuitelor și a igienei blocului alimentar, pentru a preîntâmpina apariția toxinfecțiilor alimentare.

2016 – 2018 – Voluntari

DIRECTOR CERCETARE-DEZVOLTARE – SC Rollit Prodimpex SRL

Coordonarea activității din cadrul departamentului, conceperea rețetelor de mixuri funcționale și testarea lor în produse alimentare, rentabilizarea producției, aprovizionarea cu materii prime și auxiliare. Verificarea parametrilor de calitate și siguranța alimentului pentru materiile prime introduse în fluxul tehnologic, în concordanță cu documentațiile tehnice de produs. Organizarea fluxului de producție și programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea utilajelor. Executarea planului de producție cu respectarea standardelor de calitate impuse de firmă. Monitorizarea și respectarea parametrilor procesului de producție. Asigurarea livrărilor produselor finite în conformitate cu: cerințele legale, standardele de calitate impuse de firmă și cerințele clienților. Analiza lunară și anuală a planului de producție din punct de vedere economic. Evaluarea anuală a clienților la nivelul întregii companii din punct de vedere profitabilitate și încadrarea în modelul de afacere al companiei. Identificarea continuă a unor noi furnizori de materii prime și auxiliare. Identificarea direcțiilor noi de dezvoltare, precum și de promovare a produselor noi.

2011 – 2016 – Voluntari

REPREZENTANT TEHNIC ȘI COMERCIAL – SC Rollit Prodimpex SRL

Promovarea și vânzarea produselor, conceperea de rețete în care să se folosească produsele promovate, testarea în producție a acestor rețete, vânzarea mixurilor funcționale de aditivi, asigurarea asistenței tehnice acestor firme etc. Implementarea noilor rețete elaborate la client. Elaborarea planului de vânzări urmărind îndeplinirea acestuia. Monitorizarea și analiza permanentă a pieței pentru a putea identifica noi oportunități de creștere a vânzărilor. Menținerea relațiilor cu clienții din portofoliu, recrutarea de noi clienți, evaluarea anuală a portofoliului din punct de vedere profitabilitate și încadrarea în modelul de afacere al companiei. Identificarea direcțiilor noi de dezvoltare, precum și de promovare a produselor noi. Participarea la negocierea și încheierea contractelor comerciale, precum și urmărirea derulării lor în cele mai bune condiții.

2010 – 2011 – Filipeștii de Padure

INGINER TEHNOLOG CONSULTANT – SC Recunoștința Prodcom SRL (Cris-Tim)

Coordonarea activității de producție a unui colectiv de peste 200 persoane, urmărirea fluxului tehnologic, descoperirea neconformităților pe fluxul tehnologic, rentabilizarea producției, aprovizionarea cu materii prime și auxiliare. Verificarea parametrilor de calitate și siguranța alimentului pentru materiile prime și auxiliare introduse în fluxul tehnologic în concordanță cu documentațiile tehnice de produs. Organizarea fluxului de producție și programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea utilajelor. Executarea planului de producție cu respectarea standardelor de calitate impuse de firmă. Monitorizarea și respectarea parametrilor procesului de producție. Asigurarea livrărilor produselor finite în conformitate cu: cerințele legale, standardele de calitate impuse de firmă și cerințele clienților.

2009 – 2010 – Bistrita

DIRECTOR PRODUCȚIE – SC Combis SA

Coordonarea activității de producție unui colectiv de peste 100 persoane, conceperea de noi rețete, peste 100 de rețete, rentabilizarea producției cu un profit considerabil, aprovizionarea cu materii prime și auxiliare. Verificarea parametrilor de calitate și siguranța alimentului pentru materiile prime și auxiliare introduce în fluxul tehnologic în concordanță cu documentațiile tehnice de produs. Organizarea fluxului de producție și programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea utilajelor. Executarea planului de producție cu respectarea standardelor de calitate impuse de firmă. Monitorizarea și respectarea parametrilor procesului de producție. Asigurarea livrărilor produselor finite în conformitate cu: cerințele legale, standardele de calitate impuse de firmă și cerințele clienților. Analiza lunară și anuală a planului de producție din punct de vedere economic.

2003 – 2009 – Voluntari

REPREZENTANT TEHNIC ȘI COMERCIAL – SC Rollit Prodimpex SRL

Promovarea și vânzarea produselor, conceperea de rețete în care să se folosească produsele promovate, testarea în producție a acestor rețete, vânzarea mixurilor funcționale de aditivi, asigurarea asistenței tehnice acestor firme etc. Implementarea noilor rețete elaborate la client. Elaborarea planului de vânzări urmărind îndeplinirea acestuia. Monitorizarea și analiza permanentă a pieței pentru a putea identifica noi oportunități de creștere a vânzărilor. Menținerea relațiilor cu clienții din portofoliu, recrutarea de noi clienți, evaluarea anuală a portofoliului din punct de vedere profitabilitate și încadrarea în modelul de afacere al companiei. Identificarea direcțiilor noi de dezvoltare, precum și de promovare a produselor noi. Participarea la negocierea și încheierea contractelor comerciale, precum și urmărirea derulării lor în cele mai bune condiții.

2002 – 2003 – Pitesti

INGINER TEHNOLOG – SC TC Affaires SRL (Caroli)

Departament producție, industria cărnii, secția injectare-tamblare-tratamente termice, având un număr de peste 50 persoane în subordine, urmărind desfășurarea procesului de producție conform rețetelor stabilite, eliminarea pierderilor tehnologice și rentabilizarea procesului urmărit. Verificarea parametrilor de calitate și siguranța alimentului pentru materiile prime și auxiliare introduse în fluxul tehnologic în concordanță cu documentațiile tehnice de produs. Organizarea fluxului de producție și programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea utilajelor. Executarea planului de producție cu respectarea standardelor de calitate impuse de firmă. Monitorizarea și respectarea parametrilor procesului de producție. Asigurarea livrărilor produselor finite în conformitate cu: cerințele legale, standardele de calitate impuse de firmă și cerințele clienților. Răspundere privind buna desfășurare a activității de producție.

2000 – 2002 – Pitesti

INGINER TEHNOLOG – SABMiller URSUS Breweries

Departamentul Controlul calității berii, verificarea calității produselor pe tot parcursul procesului de producție, descoperirea neconformităților pe fluxul tehnologic și remediarea lor. Verificarea parametrilor de calitate și siguranța alimentului pentru materiile prime și auxiliare introduse în fluxul tehnologic în concordanță cu documentațiile tehnice de produs. Respectarea politicilor companiei privind calitatea și siguranța alimentelor.

● EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1994 – 1999 – str. Domneasca, Galati

INGINER TEHNOLOG IN CONTROLUL CALITATII PRODUSELOR ALIMENTARE – Universitatea Dunarea de Jos

www.ugal.ro

● COMPETENȚE LINGVISTICE

Limbă(i) maternă(e): ROMÂNĂ

	COMPREHENSIVITATE		VORBIT		SCRIS
	Comprehensivitate orală	Citit	Exprimare scrisă	Conversație	
ENGLEZĂ	A2	A2	A2	A2	A2

Niveluri: A1 și A2 Utilizator de bază B1 și B2 Utilizator independent C1 și C2 Utilizator experimentat

● COMPETENȚE DIGITALE

Navigare Internet | Utilizare buna a programelor de comunicare(mail messenger skype) | Zoom | Social Media | Micro soft PowerPoint | Microsoft Word | Microsoft Excel | Microsoft Office

● PERMIS DE CONDUCERE

Permis de conducere: B

● PUBLICAȚII

Evaluation of the Trandafir Sausages quality during distribution route to the final consumer

2020

Studies regarding the situation of meat products in the regulations of the order to approve the standards on meat products commercialization

2008

Studies regarding determination and establishing the validity of boiled and smoked meat

2008

Studies concerning mass transfer at the meat products deposit

2008

General Information regarding mass transfer when depositing food at low temperatures

2007

Study regarding the behavior of food additives used in meat industry along the technological process

2007

Economic efficiency of using vegetable protein in processing summer salami (sausage)

2007

Researches regarding the improvement of bread quality using functional ingredients

2007

Acrylamide in bakery

2007

Technologic and economic aspects regarding food additives in meat industry

2006

Research concerning the efficiency of hygienization of the working areas at cattle slaughtering

2006

Researches regarding the soy based functional ingredients

2006

Implementarea sistemului HACCP la moara de grau

2005

The Technological Characterization of the Raw Material – the Malt – for Brewing Industry

2001

Determination of the Brewing Diagram for 250 L/24 Hours Pilot Station

2001

Caracterizarea tehnologica a maltului destinat industriei berii

2001

Influenta gradului de maruntire asupra extractului primar al mustului de bere

2000