**Functieprofiel Proces operator Wormer - WOR00334**

Werken bij Cargill is een kans om te ontwikkelen en te groeien - een plek om jouw carrière optimaal te ontwikkelen in een afwisselende en ondersteunende omgeving waar je binnen een divers team met collega’s samen naar resultaten werkt.   
Cargill heeft meer dan 150 jaar ervaring met het leveren van voedings-, landbouw-, financiële en industriële producten en diensten aan de wereld. We hebben 150.000 werknemers in 70 landen die zich inzetten om de wereld op een verantwoorde manier van voedsel te voorzien, onze invloed op het milieu terug te brengen, en de gemeenschappen waarin we wonen en werken te verbeteren. Meer informatie vind je op [www.cargill.com](http://www.cargill.com/).

Op de productielocatie in Wormer wordt de cacaomassa, afkomstig van onze productielocaties in Zaandam, tot cacaopoeder en cacaoboter verwerkt. De productie omvat de volgende 4 hoofdtaken (processtappen/eenheidsbewerkingen):

* persen van cacaomassa
* mengen en vermalen van cacaokoek tot cacaopoeder
* verpakken van gereedproduct (cacaopoeder)
* filtreren en desodoriseren van cacaoboter (boterveredeling vindt vervolgens separaat plaats in een aparte productiehal).

De Procesoperator bij Cargill Cocoa & Chocolate is werkzaam binnen de afdeling productie. De Procesoperator heeft in zijn werk functionele lijnen met de technische dienst, de schoonmaakdienst, de verlading en het laboratorium.   
De werkzaamheden zijn zo onderverdeeld dat de Procesoperator van alle bedieningskerntaken minimaal 1 hoofdtaak en alle neventaken inzake de productie van cacaopoeder of cacaoboter kan uitvoeren.   
De productie heeft te maken met een natuurproduct waardoor de samenstelling niet constant is. Het verwerken van de cacaomassa, cacaokoek en cacaoboter vindt aan de hand van kwaliteit specificaties plaats.

Voor deze productielocatie in Wormer zijn we op zoek naar een **Procesoperator.**

**Doel van de functie** is het uitvoeren van alle bedieningskerntaken en alle neventaken inzake de productie van cacaopoeder of cacaoboter conform klantspecificaties en gestelde normen ten aanzien van de kwantiteit en kwaliteit.

**Taken**

* instellen, bedienen en controleren/bewaken van installaties en bijbehorende randapparatuur;
* bewaken van het goed functioneren van de apparatuur en installaties;
* uitvoeren van administratieve en overige werkzaamheden;
* naleven van bedrijfs-, veiligheids- en hygienevoorschriften en actief uitdragen van het bedrijfsbeleid met betrekking tot alle voorschriften en regels.

**Wij zoeken**

* minimaal Vapro B, MBO Procestechniek of AOT;
* minimaal 2 jaar ervaring in de productieomgeving van de (voedings-) industrie;
* HACCP certificaat, VCA certificaat en heftruckcertificaat zijn een pre;
* teamspeler, analytisch, gedreven, hands-on, flexibel en communicatief vaardig;
* kwaliteit- en veiligheidsbewust;
* je werkt in 5-ploegendienst (volcontinue).

**Wat staat er tegenover:**

Wij bieden een dynamische en prettige werkomgeving, waar ruimte is voor ontwikkeling en een veel collegialiteit.

Spreekt deze functie jou aan en beantwoord jij aan het omschreven profiel? Dan ontvangen wij graag jouw CV en motivatiebrief!