Добрый день!

Приглашаем студентов Вашего учебного заведения пройти производственную практику в г. Геленджике на нашем предприятии ООО "Хлеб-Сервис" (Геленджикский хлебозавод) с 15 июня по 15 сентября.

Каждому студенту назначается руководитель практики из числа специалистов, работающих на предприятии. Обучение и внедрение в процесс работы производит непосредственный руководитель (мастер) по бригадам. Всего на предприятии 4 бригады (смены) хлебобулочного цеха, 2 бригады кондитерского цеха.

Мы предлагаем работу в должности:

1. **Пекарь 4 разряда линии №7 хлебобулочного цеха – 7 человек**

Работники линии № 7 хлебобулочного цеха работают согласно графику сменности. Начало работы с 8-00 до 20-00. Продолжительность одной смены составляет 11 часов. Чередование рабочих и нерабочих дней: 2 дня рабочих, 2 дня выходных. Перерыв для отдыха и питания 1 час (по 30 минут в течение смены).

Заработная плата пекаря 4 разряда составляет 20700,0 руб. (при условии отработанной нормы часов за месяц), также в летнее время работникам хлебобулочного цеха выплачивается курортная премия в зависимости от выработки продукции от 5 000 до 10 000 руб. Из начислений вычитается подоходный налог 13%.

2. **Пекарь 4 разряда хлебобулочного цеха – 28 человек**

Работники хлебобулочного цеха работают согласно графику сменности. Начало работы дневной смены с 8-00 до 20-00, ночной смены с 20-00 до 8-00. Перерыв для отдыха и питания 1 час (по 30 минут в течение смены). Продолжительность одной смены составляет 11 часов, после дневной смены 24 часа отдыха, после ночной – 48 часов.

Заработная плата пекаря 4 разряда составляет 23 043,0 руб. (при условии отработанной нормы часов за месяц), также в летнее время работникам хлебобулочного цеха выплачивается курортная премия в зависимости от выработки продукции от 5 000 до 10 000 руб. Из начислений вычитается подоходный налог 13%.

3. **Кондитер 3 разряда - 4 человека**

Работники кондитерского цеха работают согласно графику сменности. Начало работы с 8-00 до 20-00. Продолжительность одной смены составляет 11 часов. Чередование рабочих и нерабочих дней: 2 дня рабочих, 2 дня выходных. Перерыв для отдыха и питания 1 час (по 30 минут в течение смены).

Заработная плата кондитера 3 разряда составляет 17730,0 руб. (при условии отработанной нормы часов за месяц), также в летнее время работникам кондитерского цеха выплачивается курортная премия в зависимости от выработки продукции от 5 000 до 10 000 руб. Из начислений вычитается подоходный налог 13%.

4. **Грузчик экспедиции -1 человек**

Грузчик работает согласно графику сменности. Начало работы с 8-00 до 20-00. Продолжительность одной смены составляет 11 часов. Чередование рабочих и нерабочих дней: 2 дня рабочих, 2 дня выходных. Перерыв для отдыха и питания 1 час (по 30 минут в течение смены).

Заработная плата грузчика составляет 18200,0 руб. (при условии отработанной нормы часов за месяц), также в летнее время работникам экспедиции выплачивается курортная премия в зависимости от выработки продукции от 5 000 до 10 000 руб. Из начислений вычитается подоходный налог 13%.

Заработная плата выплачивается 29 числа каждого месяца -50% от основного размера заработной платы и 14 числа каждого последующего месяца – 50% от основного размера заработной платы.

Студентам предоставляется и оплачивается за счет предприятия жилье. Студентам - на весь период практики, руководителю практики от учебного заведения - 1-2 недели. Если студент увольняется по неуважительной причине до срока окончания практики, из его зарплаты вычитается сумма оплаты за жилье за весь период проживания.

С нашей стороны обеспечивается встреча студентов на пункте прибытия и их отправление. Дорога из и до Вашего города оплачивается студентами.

**Обязательные документы для приема**:

1. Санитарная книжка (оформляется до приезда за счет студентов)
2. Паспорт
3. Страховое пенсионное свидетельство (СНИЛС)
4. ИНН
5. Трудовая книжка (уже имеющаяся или новая)
6. Фото 3х4 – 2шт.

**Санитарная книжка**:

1. Флюорография
2. Психиатр
3. Стоматолог
4. Нарколог
5. Дерматовенеролог
6. Гинеколог
7. Лор
8. Хирург
9. Терапевт (врач)
10. Терапевт (допуск)
11. СЭС:

- гельминты;

- брюшной тиф;

- энтеропатогенные;

-стафилококк.

12. Сан.минимум.

Большая просьба обратить особое внимание к подбору кандидатур на прохождение практики: необходимы люди трудолюбивые, ответственные, добросовестные, с желанием работать и зарабатывать, совершенствовать свои знания и навыки. Студенты должны понимать, что предприятие заинтересовано в их работе на весь период производственной практики (июнь-сентябрь включительно).

Мы с радостью принимаем на постоянную работу студентов, прошедших на нашем предприятии производственную практику по специальности, с целью в дальнейшем осваивания ими работы сменных технологов, сменных мастеров, инженеров-технологов хлебопекарного производства.

Готовы обсудить условия и сроки.

Надеемся на плодотворное сотрудничество.

С уважением, зам.директора по управлению персоналом ООО "Хлеб-Сервис"

Богданова Ольга Игоревна

8(86141)3-21-87, +7(961)511-79-69, [ok32187@mail.ru](mailto:ok32187@mail.ru)