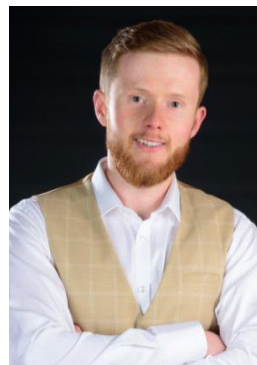


■ Dane osobowe

Miejscowość: Kraków
Telefon: 784800745
E-mail: jswachta@gmail.com
Linkedin: www.linkedin.com/in/jakubswachta



■ Cel zawodowy

Absolwent Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Pierwsze doświadczenie z dziedziny systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz technologii produkcji zdobyłem podczas zagranicznego stażu i praktyk w zakładach produkcyjnych. Udoskonalałem także swoje umiejętności językowe oraz interpersonalne podczas 3 miesięcznej pracy w USA w Nowym Jorku. Interesuje mnie praca w pełnym wymiarze godzin. Na przyszłym stanowisku chcę pogłębiać moją wiedzę z tematyki doskonalenia procesów produkcyjnych, bezpieczeństwa oraz jakości.

■ Wykształcenie

03/2017 – 10/2019 Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, tytuł **magistra** na wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, specjalizacja **Fermentacja napojów i Mikrobiologia Techniczna**.

10/2013 – 02/2017 Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, tytuł **inżyniera** na wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka.

■ Doświadczenie zawodowe

07/2020- 10/2020 **Nestlé, Winiary - Stażysta w dziale produkcji**

- Przegląd i aktualizacja instrukcji stanowiskowych oraz wprowadzanie nowych rozwiązań zgodnych z systemem 6S.
- Aktualizacja dokumentacji dotyczącej centrowania, smarowania czyszczenia oraz inspekcji urządzeń.
- Przygotowanie instrukcji **przebrożenia tribloku** pod nowe formaty opakowań, przygotowania pod SMED
- Przygotowywanie **instrukcji mycia nowej stacji CIP** w współpracy z firmami zewnętrznymi
- Kontrola inspektora pustych opakowań EBI

01/2019 – 06/2020 **Specjalista ds. sprzedaży i obsługi klienta w IKEA Retail**

- Obsługa klienta, kompletowanie i sporządzanie zamówień, odpowiednia prezentacja asortymentu.

06/2018 – 10/2018 **CampAmerica - Green Chimneys**

- Udział w programie work and travel **CampAmerica - Stany Zjednoczone, Nowy Jork**. Praca w charakterze personelu pomocniczego na wakacyjnej kolonii dla dzieci i młodzieży w Green Chimneys, Carmel Hamlet.

- | | |
|-------------------|--|
| 03/2017 – 06/2018 | Sprzedawca w Nike Poland <ul style="list-style-type: none"> • Realizacja planów sprzedaży, bezpośredni kontakt z klientem. • Zapewnianie właściwego poziomu obsługi klienta zgodnie z wewnętrznymi standardami. • |
| 07/2017 – 09/2017 | Praktykant - Tyskie Browary Książęce, Kompania Piwowarska S.A <ul style="list-style-type: none"> • Praca w roli asystenta specjalisty do spraw jakości. • Weryfikacja zestawień instrukcji stanowiskowych, weryfikacja i zapisywanie reklamacji. • Pobieranie i przygotowywanie próbek do badań. |
| 07/2016 – 10/2016 | Staż – Katolicki Uniwersytet Leuven w Gandawie, Belgia <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie próbek do badań, kontrola procesów podczas produkcji, kontrola jakości gotowego wyrobu. |
| 08/2014 - 05/2016 | Pracownik Kuchni - KFC <ul style="list-style-type: none"> • Przyjmowanie dostaw, przygotowywanie posiłku • Dbanie o dostępność produktu. |

■ Wybrane szkolenia

- | | |
|---------|--|
| 11/2019 | Lynsky Solutions – Szkolenie Problem Solving Team Leader |
| 01/2017 | PCC-Cert – Szkolenie Auditora wewnętrznego systemów zarządzania jakością ISO 9001 :2009, ISO 9001:2015. |
| 01/2017 | Szkolenie rachunkowość uproszczona, znajomość programu Comarch ERP Optima |
| 03/2017 | Szkolenie ECDL BASE. |
| 12/2016 | Luqam – Szkolenie Auditora wewnętrznego systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności |

■ Dodatkowe

- Język angielski: B2
- Obsługa komputera: Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Gmail
- Działalność w kole naukowym katedry Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej.
- Działalność w radzie mieszkańców Miasteczka Studenckiego AGH.

■ Zainteresowania

Podróże, muzyka rockowa, gitara akustyczna, kino amerykańskie, kulinaria.