



SOLINA ROMANIA

SOLINA

DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



Debut in cariera 2017/2018

Vizita facultate

- Timisoara - 7 noiembrie 2017
- Alba Iulia- 7 noiembrie 2017
- Sibiu – 22 noiembrie 2017
- Cluj Napoca -24 noiembrie 2017



Exprimarea intentiei de participare

- Perioada de inscriere:
22.02.2018-25.03.2018
- Selectia studentilor:
30.03.2018-06.04.2018

Selectia studentilor si confirmarea cu universitatea



Perioada de practica

- Iulie-august 2018

Evaluare si premiere

- Septembrie 2018

Cum poti participa?

Exprimarea intentiei

1. Eseu motivational

1 pagina

De ce vrei sa faci practică in Solina Romania (departamentul ales)?
Ce temă ai ales? De ce

25.03.2018

debutincariera@supremia.ro



Selectia

2. Sustinere din partea profesorilor pentru fiecare student debutant

(Solina Romania-Universitate)

30.03.2018

3. Confirmarea candidatiilor si feedback celor respinsi

Admis

~~X~~ RESPINS

06.04.2018



4. Repartizarea pe teme si departamente (structura lucrari, alegere perioada de practica, mod de comunicare, transmitere date organizatorice)

01.06.2018

5. Start "Debut in cariera"

(1 luna/ student)

01.07.2018-31.08.2018



* Retragerea din proiect se anunta inainte cu 1 luna de inceperea perioadei de practica, stundetul debutant va fi ales in functie de ierarhia eseurilor initiale

Departamente	Teme propuse
<p>Laborator (6 practicanti)</p>	1.Studiu privind continutul de nitriti din carne si preparatele din carne.
	2.Determinarea continutului de zahar din produsele de patiserie existente pe piata si studiu comparativ privind continutul declarat pe eticheta
	3.Studiu comparativ privind metodele clasice de determinare a bacteriilor din genul Salmonella si a Listeriei monocytogenes si metoda rapida-Vidas.
<p>Calitate (6 practicanti)</p>	1.Rolul departamentului calitate în asigurarea calității constante a produselor, proceselor și serviciilor
	2. Certificarea unui sistem al managementului calitatii integrat
	3. Metode de tratare a unei reclamații de la client – modalitate de analiză reclamație de la client extern și enunțare răspuns pentru reclamația primită
<p>RD (8 practicanti)</p>	1.Obtinerea de uleiuri aromatizate din diferite tipuri de grasimi vegetale pentru mancaruri gata preparate si horeca.
	2.Obtinerea de pate vegetal sterilizat fara aditivi si alergeni.
	3.Crenvursti pentru copii fara fosfati si aditivi.

EVALUAREA LUCRARILOR

- Evaluarea candidaturilor se va face tinand cont de parametrii QCDMTES :

Q (CALITATE)	C(COST)	D(livrare)	M (motivare)	T* (Tehnica)	E* (Mediu inconjurator)	S* (Siguranta in munca)
<ul style="list-style-type: none"> - Adaptarea la tema propusa (coerenta) ; - Mod de realizare a lucrarii (fluenta) - Modul de analiza a rezultatelor obtinute si solutiilor propuse (intelegiune) - Aspecte practice; - Aspecte inovatoare - Modul de prezentare 	<ul style="list-style-type: none"> -Eficienta in realizarea lucrarii (resurse utilizate) - Eficienta solutiilor propuse) 	Proactivitate, promptitudine pe durata muncii impreuna (atat in comunicare cat si in livrarea rezultatelor)	Gradul de satisfactie a tuturor partilor implicate (student, manager departament, companie Supremia, Universitate)	Gradul de eficienta si eficacitate a exploatarii echipamentelor in relatie cu solutiile propuse	Impactul solutiilor propuse fata de mediu	Impactul fata de siguranta si securitatea in munca
				<p>* Acolo unde e cazul</p>		

Beneficii studenti

- Cazare – datorita posibilitatilor limitate de cazare in Alba Iulia, intervalul disponibil in cadrul caminelor de studenti este in perioada iulie- august 2018
- Transport 100% decontate
- 2 mese / zi
- Se va premia cea mai buna lucrare din departament implicat.



- **Experienta unică**
- **Colectiv de muncă**

- **Lucrare premiată**

- **Contract de muncă pe perioadă nedeterminată**

Coaching # sprijin # muncă de echipă # organizare # experiență



Thank you for your attention