**Sensoriker**

Visstidsanställning 6 månader, med möjlighet till förlängning

Vi söker en sensoriker till The Absolut Company AB i Åhus. Som sensoriker arbetar du med att följa upp den sensoriska statusen på destilleriet och Forsknings- och Utvecklingsavdelningen. Som en del i ditt arbete kommer du att leda paneler inom sensorikområdet, samt analysera och rapportera resultat. Du blir en viktig del i att praktiskt och teoretiskt säkerställa vår produktkvalitet.

**Ansvarsområden & arbetsuppgifter**

* Ansvara för uppföljning av den sensoriska kvaliteten
* Försöksledare och panelledare
	+ Utbildning och selektering av panelmedlemmar
* Sammanställa sensoriska resultat och rapportering
* Göra provberedningar inför sensoriska analyser
* Bidra till att utveckla och förbättra sensorisk analys och metoder.

**Kvalifikationer**

Du har en högskole- eller universitetsutbildning samt en utbildning i sensorik, eller motsvarande yrkeserfarenhet. För att vara framgångsrik inom tjänsten är det viktigt att du har bra lukt- och smaksinne, har god analytisk förmåga, är van datoranvändare. Du har en god initiativförmåga och har ett sinne för detaljer, men samtidigt förmåga att hålla ihop helheten. Du är duktig på att förmedla kunskaper och god förmåga att samarbeta och kommunicera. Vidare är du kundorienterad, driven och flexibel. Att du kan uttrycka dig väl på svenska och engelska är ett krav.

Erfarenhet av IT system utvecklade för sensorisk analys t.ex. FIZZ -biosystemes är meriterande.

Din ansökan med CV skickar du senast **den 20 augusti** till ann.streton@pernod-ricard.com.

För ytterligare upplysningar är du välkommen att kontakta:

Chef Sensorikavdelningen Andréas Öbrink, 044-28 81 52

HR Manager Camilla Eriksson, 044-28 80 83

Facklig kontaktperson är Monica Svensson, Unionen, 044-28 80 76