



HUỲNH PHẠM DUY

| NHÂN VIÊN VẬN HÀNH / NHÂN VIÊN QC



Nam



26-06-1992



huynhduy2606@gmail.com



0946078786



Ấp Cái Bát, Hồ Thị Kỳ, Thới Bình, Cà Mau

KỸ NĂNG

Làm việc nhóm
Làm việc độc lập
Chịu được áp lực cao
Thích nghi nhanh

TIN HỌC

Word



Excel



SỞ THÍCH

- Thiện nguyện
- Du lịch
- Ăn uống

MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Áp dụng những kinh nghiệm và kỹ năng làm việc để hoàn thành tốt công việc được giao, mang đến những giá trị góp phần phát triển công ty, phấn đấu vươn lên để trở thành nhân viên chủ chốt của công ty.

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

07-2016 - 12-2019 • NHÂN VIÊN QC

CÔNG TY TNHH KINH DOANH, CHẾ BIẾN THUỶ SẢN & XUẤT NHẬP KHẨU QUỐC VIỆT

- + QC kho thành phẩm (07/2016 - 06/2017):
 - Kiểm tra chất lượng, thông tin, chủng loại... của sản phẩm khi nhập kho, lưu kho và xuất kho.
 - Kiểm tra, giám sát nhiệt độ trong kho lạnh, đảm bảo đủ điều kiện bảo quản sản phẩm.
 - Kiểm tra, giám sát việc xuất hàng đóng cont, lấy số lượng xuất để đối chiếu với thủ kho.

+ QC kho bao bì (06/2017 - 12/2019):

- Kiểm tra bao bì khi nhập kho (mẫu mã, kích thước, thông tin,...)
- Hướng dẫn, giám sát công nhân in - xam thông tin (date, cont, lô, mã truy xuất,...) lên bao bì, sắp xếp bao bì đúng vị trí theo từng cont hàng.
- Kiểm tra bao bì trước khi cấp phát ra khu đóng gói.

03-2020 - 04-2023 • NHÂN VIÊN VẬN HÀNH UHT NHÀ MÁY SỮA ĐẬU NÀNH VINASOY BÌNH DƯƠNG

- Vận hành thiết bị tiệt trùng UHT, bồn chứa vô trùng AT theo đúng quy trình, đúng hướng dẫn.
- Kiểm tra thiết bị, đảm bảo thiết bị đủ điều kiện sản xuất.
- Cập nhật kế hoạch sản xuất, đảm bảo thiết bị hoạt động đúng tiến độ. Báo cáo kịp thời khi xảy ra sự cố.
- Giám sát hoạt động của thiết bị, các thông số trong suốt quá trình sản xuất.
- Phối hợp với bộ phận bảo trì để khắc phục, sửa chữa thiết bị khi có sự cố: bảo dưỡng thiết bị theo quy định.

06-2023 - 02-2024 NHÂN VIÊN QC
CÔNG TY CP XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN NAM VIỆT

- Kiểm tra chất lượng tôm trong tất cả các công đoạn sản xuất từ khâu nguyên liệu - bán thành phẩm - thành phẩm (nguyên liệu, sơ chế, phân cỡ, ngâm quay, hấp - nhúng, chạy băng chuyền IQF, đóng gói sản phẩm).
- Giám sát thực hiện các vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất.

HỌC VẤN

- **10-2010 - 10-2014 • ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN**
CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
 - Loại tốt nghiệp: Trung bình khá
 - Bằng cấp: Kỹ sư Công Nghệ Thực Phẩm