

샘표식품 2025 상반기 현장실습

샘표식품 소개

#창립 78년 #우리 맛으로 세계인을 즐겁게

샘표식품은 1946년 창립 이래 "내 가족이 먹지 않는 것은 절대 만들지도 팔지도 않는다."는 창업주의 신념을 지키며 우리 맛의 가치를 알리고, 세계인을 즐겁게 하겠다는 비전을 이루기 위해 노력해 왔습니다. 지난 78년 동안 국내 시장에서 부동의 1위를 지켜오고 있는 간장, 유령의 식탁을 재현한 폰타나, 누구나 쉽게 아시아 미식 요리를 즐길 수 있는 티아시아 키친, 즐거운 요리혁명 새미네 부엌까지. 샘표식품과 함께 '우리 맛으로 세계인을 즐겁게' 라는 비전으로 우리 음식 문화 유산을 지키고 전파하고 있습니다.

모집분야

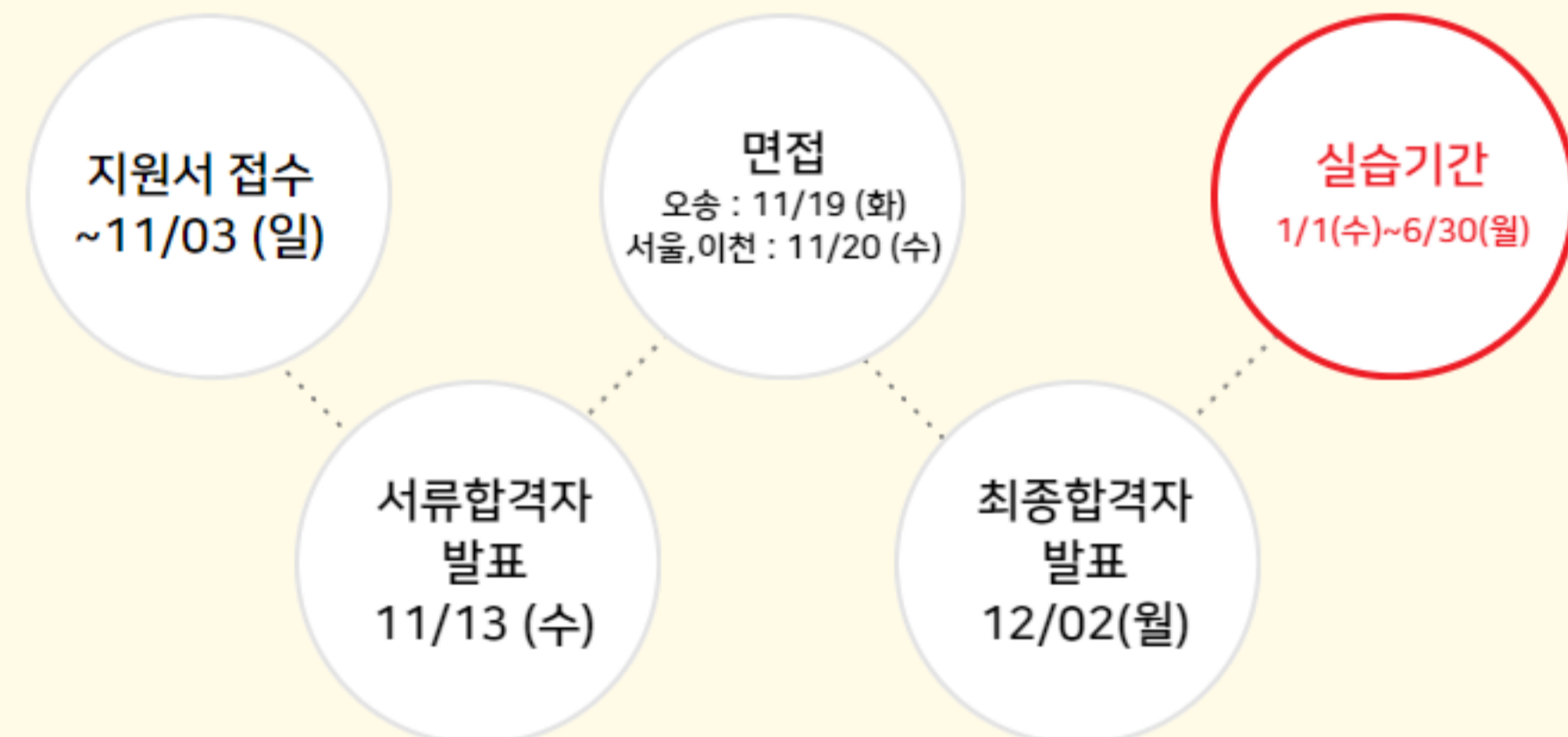
부문	실습 직무	학년(인원)	근무지
안전경영	- 안전보건관리	4학년 (1명)	이천공장 (경기도 이천)
인사	- 채용 운영 지원	4학년 (1명)	본사 (서울 충무로)
R&D	식품(제품) 개발	- 브랜드 신제품 개발 프로세스 단계별 연구	3~4학년 (5명) 본사 (서울 충무로)
	식품안전	- 식품안전 모니터링 및 시스템 수립지원	4학년 (1명) 본사 (서울 충무로)
	Bio분석	- 식품성분(이화학) 및 미생물 분석	3~4학년 (2명) 기술연구소 (충북 오송)
	기술개발 & 기초연구	- 장 발효(간장) 기술 개발 및 대량생산 공정 기술 연구 - 식품(미생물 발효) - 곡물/채소 발효 기술 개발 및 대량생산 공정 기술 연구 - 조미소재 및 제형화 기술 연구개발 지원 - 식물성 단백질 기반 발효소재 개발 연구지원 - 미생물 배양 어플리케이션 연구 - 기능성 소재 개발 및 공정 표준화 - 미생물 및 효소를 이용한 천연물 생산과 정제, 관련 효소 클로닝, 발효 및 고정화 실험 등 연구 관련 근접지원직무 - 장류 유래 미생물 이용한 발효소재개발 - 기능성 미생물 발굴 및 기능소재 개발	3~4학년 (14명) 기술연구소 (충북 오송)

※ 자세한 사항은 첨부된 운영계획서를 확인해 주시기 바랍니다.

모집기간 및 서류 접수 방법

- 2024년 11월 03일 (일) 21시까지
- 샘표식품 채용 홈페이지 온라인 입사지원 ▶ <https://sempio.recruiter.co.kr>

모집 절차



※ 각 전형 단계별 일정 및 합격여부는 개별 안내드립니다. (입사지원서에 등록된 메일주소 안내 예정)
※ 일정은 회사 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

실습장소

- 본사 (서울 중구 충무로 2)
- 이천공장 (경기도 이천시 호법면 이섭대천로 58)
- 기술연구소 (충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명4로 183)

실습기간

- 25년 1/1(수) ~ 6/30 (월)
- 주 5일 (월 ~ 금) / 오전 8시 30분 ~ 오후 5시 30분

필독사항

- 현장실습 취득 학점만큼 졸업이수학점이 남은 학생들만 지원할 수 있습니다. (학교별 학점 인정 기준이 상이하어, 학점 관련 문의는 학교에 부탁 드립니다.)
- 졸업예정자 및 실습 기간 내 휴학 상태일 경우 지원 불가합니다.
예 : 24년 2학기 휴학, 25년 1학기 복학 예정 > 지원 가능
24년 2학기 재학, 25년 1학기 휴학 예정 > 지원 불가
- 지원하고자 하는 공고 내 직무는 중복 지원 가능합니다. (단, 공고 간 중복 지원 불가)
- 지원서 최종 제출 이후에는 수정이 불가능합니다.
- 식품 회사 특성상, 지원자가 채용 건강검진에서 B형 간염 활동성 보균자 및 업무 수행에 중대한 지장을 초래하는 결과를 받을 경우 입사가 보류될 수 있습니다.
- 지원서의 내용이 사실과 다르거나 증빙이 불가할 경우, 합격이 취소될 수 있습니다.

문의처

- 채용 홈페이지(<https://sempio.recruiter.co.kr>) Q&A 게시판 1:1 문의
- 현장실습제도 담당 메일(recruit_trainee@sempio.com) 문의
- 현장실습제도 담당자 전화(02-3393-5650/5602) 문의