

Cap de Carnisseria

Ref.202183 - 02/05/2026 - Comarca Garrotxa

Descripció de l'oferta

Per a obertura de nova carnisseria a Olot, busquem una persona amb ganes de créixer personal i professionalment per ser el CAP DE CARNISSERIA. Oferim la oportunitat de formar part d'un projecte en creixement que busca l'excel·lència en el producte i el tracte en el client.

Funcions i requisits de la vacant

Responsabilitats principals

- Planificar i organitzar les tasques diàries de l'equip.
- Garantir el correcte tall, preparació, exposició i conservació de la carn.
- Vetllar pel compliment de la normativa d'higiene i seguretat alimentària (APPCC).
- Controlar estocs, gestionar comandes i minimitzar mermes.
- Supervisar la presentació i atractiu de la secció.
- Atendre directament el client quan sigui necessari, oferint assessorament i resolent incidències.
- Formar, motivar i desenvolupar l'equip de treballadors.
- Transmetre i vetllar per un bon ambient laboral i treball en equip.
- Informar la direcció de necessitats, incidències o propostes de millora.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: A convenir amb el candidat

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: Sou brut de 2'200€/mes a 2'500€/mes

A convenir segons aptituds i experiència del candidat

Altres dades a destacar: Horari de dilluns a dissabte

Jornada partida o intensiva a convenir amb el candidat

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Anglès - B2 - Avançat (Valorable)

Coneixements necessaris

Carnet manipulador/a d'aliments

Comandes

Venda presencial

Professions de la feina

Cap d'equip

Carnisser/a

Dependent/a de carnisseria - xarcuteria

Experiència laboral

- És valorable
- Experiència mínima de 5 anys en gestió d'equips, preferiblement en entorns similars.
Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat
Anys d'experiència: Entre 5 i 10 anys
 - Experiència mínima de 10 anys com a carnisseria o dependent de carnisseria.
Imprescindible bon coneixement de tot tipus de carn i els seus talls.
Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
Anys d'experiència: Entre 10 i 15 anys

Altres requeriments

- Coneixements demostrables d'higiene alimentària i APPCC.
- Capacitat organitzativa i de planificació.
- Coneixements bàsics de gestió comercial i control de marges.
- Orientació al client i bones habilitats comunicatives.
- Capacitat per resoldre problemes i adaptar-se a imprevistos.

Competències clau:

- Lideratge i motivació d'equip.
- Responsabilitat i rigor en el compliment de normes.
- Tracte professional i proper amb el client.
- Capacitat de formació i desenvolupament de persones.

Empresa

- Sector:** Comerç
- Descripció:** Som una carnisseria familiar en creixement, especialitzada en els elaborats càrnics.