EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

CARNISSER/A OFICIAL

Ref.203065 - 24/10/2026 - Comarca Alt Empordà

Descripció de l'oferta

CARNISSER/A AMB EXPERIÈNCIA

Funcions i requisits de la vacant

Tractament de la carn:

Especejament: Desossar, tallar i preparar peces de vedella, porc, xai o aviram.

Elaboració: Preparar derivats com hamburgueses, llonganisses, botifarres o adobats.

Emmagatzematge: Controlar les cambres frigorífiques per garantir la conservació òptima del producte.

Atenció i assessorament al client: Recomanar les millors peces o tècniques de cocció per a cada plat. Pesar, envasar, etiquetar i cobrar els productes.

Gestió de la botiga: Muntatge: Exposar i decorar l'aparador i els taulells de manera atractiva. Reposició: Controlar l'estoc i col·locar la mercaderia als prestatges.

Higiene i manteniment: Netejar i desinfectar diàriament els estris (ganivets, serres, picadores) i l'espai de treball.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 40H SETMANALS

Perspectiva de la feina: FEINA ESTABLE

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És valorable	Certificats Professionals amb titulació Elaborador/a de productes carnis (INAC30)
	Certificats Professionals amb titulació Carnisseria i elaboració de productes carnis (INAI0108)
	Certificats Professionals amb titulació Carnisser/a (INAC20)

Idiomes

Català - C2 - Expert (Valorable)

Francès - A1 - Principiant (Valorable)

Anglès - A1 - Principiant (Valorable)

Professions de la feina

Carnisser/a

Dependent/a de carnisseria - xarcuteria

Experiència laboral

És valorable	TE
	Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
	Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Sector: Comerç

Descripció: Carnisseria local, amb obrador per eleborar embotits i altres preparacions, tot producte de qualitat.