

## CARNISSER/A OFICIAL

Ref.203065 - 17/06/2026 - 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.