EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Carnisser/a Tallador/a de Carn - Dilluns a Divendres de 6 a 14 h -No carnisseria-

Ref.204007 - 19/11/2026 - Comarca Gironès

Descripció de l'oferta

Empresa consolidada del sector de l?alimentació (No Càrnica) busca incorporar un/a Carnisser/a amb experiència en tall i preparació de carn per reforçar el seu equip intern de sala de dilluns a divendres.

La persona seleccionada treballarà principalment en la preparació de comandes a mida per a clients professionals, com restaurants, hotels, carnisseries i altres establiments del sector.

No es tracta d?una posició de venda al públic. Busquem un/a professional que domini el tall, porcionat i preparació de diferents tipus de carn, capaç d?adaptar cada comanda a les necessitats concretes del client: tipus de tall, gruix, pes, format o presentació.

Funcions i requisits de la vacant

-Tall de carn segons les especificacions de cada client.

-Preparació de peces a mida segons tipus de tall, gruix, pes i format.

-Manipulació de diferents tipus de carn: vedella, porc, aus, xai, etc.

-Desossat, tall i preparació de peces, segons experiència.

-Porcionat i preparació de comandes.

-Envasat i correcta identificació del producte.

-Control de la qualitat del producte manipulat.

-Manteniment de l?ordre i la neteja de la zona de treball.

-Compliment dels procediments d?higiene i seguretat alimentària.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: Dilluns a Divendres de 6 a 14 h.

Perspectiva de la feina: Estable, contracte directe d'empresa.

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 2.000 € Nets

x 12 Pagues

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 - B2 - Avançat (Imprescindible)
	Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Carnisser/a

Experiència laboral

És valorable usquem una persona amb experiència real treballant amb carn, preferiblement procedent de:

-Carnisseries.
-Sales de desfer.
-Empreses de distribució càrnia.
-Indústria alimentària.
-Preparació de producte carni per a restauració o hostaleria.
-Cuiner/a

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Empresa: ORGANIGRAMA

Sector: Recursos humans: selecció de personal ? headhunting

Descripció: A Organigrama som una empresa de selecció de personal amb més de 30 anys d?experiència connectant talent i empresa.

En inscriure?t a aquesta oferta, el teu CV serà revisat pel nostre equip de consultors especialitzats, que valoraran la teva trajectòria professional, les teves motivacions i el teu potencial de creixement, així com l?encaix amb els requeriments específics del lloc de treball.

Al llarg de la nostra trajectòria hem avaluat més de 150.000 candidatures en més de 20.000 processos de selecció, sempre amb la voluntat de generar encaixos sòlids i coherents, vetllant tant per les necessitats de l?empresa com pel desenvolupament professional de cada candidat/a.

Si busques una nova oportunitat i vols que la teva candidatura sigui valorada amb criteri professional, rigor i mirada humana, a Organigrama t?hi acompanyem.