

Coordinador/a de Carnisseries per la demarcació de la província de Girona

Ref.204040 - 26/08/2026 - Província Girona

Descripció de l'oferta

Busquem un/a Coordinador/a de Carnisseries amb experiència sòlida en l'ofici i capacitat per liderar les seccions de carnisseria dels supermercats d'una zona assignada. Serà responsable de coordinar equips, fer seguiment dels resultats i garantir l'aplicació dels estàndards de qualitat, servei i rendibilitat. Haurà de formar nous professionals, impulsar millores operatives i donar suport als responsables de secció. És imprescindible dominar la gestió d'escandalls, marges, fitxes tècniques, minves, caducitats, estocs i promocions, així com la normativa de seguretat alimentària i traçabilitat. Busquem un perfil de carnisser evolucionat, amb visió de negoci, orientació a resultats i habilitats de lideratge. Oferim un projecte estable, vehicle d'empresa, autonomia, desenvolupament professional i una retribució competitiva formada per salari fix i variable.

Funcions i requisits de la vacant

Busquem un/a carnisser/a amb molta experiència per a una empresa del sector de la distribució alimentària (supermercats estatals) amb una sòlida implantació territorial i un projecte en constant evolució. Busquem incorporar un/a Coordinador/a de Carnisseries per liderar les seccions de carnisseria dels supermercats de la seva zona de la seva responsabilitat.

Cerquem una persona que conegui l'ofici des de dins, amb experiència contrastada en carnisseria i capacitat per fer evolucionar equips, processos i resultats.

OBJECTIU:

Serà la persona responsable de garantir el correcte funcionament de les seccions de carnisseria dels supermercats assignats, vetllant per la qualitat del servei, la rendibilitat de les seccions, la formació dels equips i la correcta implantació dels procediments de l'empresa.

Treballarà de forma molt propera amb els responsables de botiga i els equips de carnisseria, assegurant uns estàndards homogenis a totes les botigues de la seva zona. També treballarà estretament amb el departament comercial i el departament de qualitat de l'empresa.

Funcions principals:

- Coordinar i supervisar les seccions de carnisseria dels supermercats assignats.
- Fer seguiment dels principals indicadors de negoci: vendes - marges - escandalls - minves - rotació de producte - estocs - caducitats - compliment d'objectius...
- Donar suport tècnic als equips de carnisseria.
- Formar i acompanyar els nous carnisseros i responsables de secció.
- Detectar necessitats formatives i assegurar la correcta aplicació dels procediments de treball.
- Implantar millores en els processos, el servei al client i l'organització de les seccions.

- Vetllar per la qualitat del producte, la presentació del taulell i l'experiència de compra.
- Assegurar el compliment de la normativa d'higiene, seguretat alimentària, traçabilitat i etiquetatge.
- Participar en la definició i seguiment d'ofertes comercials i campanyes promocionals.
- Supervisar l'aplicació de fitxes tècniques, receptes, fitxes de producció i criteris d'elaboració.
- Analitzar incidències i proposar accions correctores.
- Coordinar-se amb els diferents departaments implicats (Compres, Comercial, Qualitat, Logística, Vendes i Botigues).
- Quan sigui necessari, donar suport directe a una botiga i, si una incidència de personal ho requereix, cobrir puntualment la secció de carnisseria per garantir el servei al client.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Jornada completa.

Perspectiva de la feina: Estable

Adrevenir

Retribució competitiva, formada per salari fix i variable vinculat a objectius.

Altres dades a destacar: Incorporació a una empresa consolidada i amb recorregut.

Projecte estable

Vehicle d'empresa.

Autonomia per gestionar la zona.

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 - C1 - Funcional (Imprescindible)

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Professions de la feina

Carnisser/a

Dependent/a de carnisseria - xarcuteria

Experiència laboral

És imprescindible

Busquem molt més que un/a encarregat/ada de carnisseria.

Busquem un/a carnisser/a evolucionat/da, capaç de combinar el coneixement tècnic de l'ofici amb una clara visió de gestió, lideratge i orientació als resultats.

És imprescindible aportar:

- Experiència en carnisseria pròpia, supermercat o distribució alimentària.
- Experiència coordinant equips o diverses seccions.
- Domini del tall, elaboració i manipulació de producte carni.
- Coneixement d'escandalls, marges comercials, fitxes tècniques, costos i rendibilitat.
- Coneixement de caducitats, traçabilitat, seguretat alimentària i normativa vigent.

Nivell d'experiència: Cap de departament

Carnets

B

Altres requeriments

Capacitat per formar persones i transmetre coneixement.

Capacitat d'anàlisi i de presa de decisions.

Lideratge proper i orientació a la millora contínua.

Disponibilitat per desplaçar-se habitualment pels centres de la seva zona (en aquest cas, dins la província de Girona)

Carnet de conduir.

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.