Operari/ària de fabricació de melmelades (cocció i envasament)

Ref.204616 - 09/11/2026 - Palafrugell (Girona)

Descripció de l'oferta

En GB ARTESANOS GASTRONÓMICOS, garantizamos un entorno laboral inclusivo y libre de discriminación para todas las personas, independientemente de su orientación sexual, identidad o expresión de género. Cumpliendo con nuestro Plan de Igualdad, promovemos la igualdad de oportunidades para el colectivo LGTBI, asegurando un trato justo en todas nuestras ofertas de empleo y condiciones laborales. Fomentamos una cultura de respeto y aceptación, donde la diversidad es valorada como un activo esencial en nuestra organización.

Funcions i requisits de la vacant

Funcions:

- Preparar i pesar els ingredients segons les fórmules i les ordres de fabricació.
- Elaborar melmelades i salses, controlant la cocció i utilitzant reactors i marmites.
- Preparar, ajustar i manejar les envasadores i les tapadores d?envasos de vidre.
- Utilitzar els autoclaus per a la pasteurització del producte segons els processos establerts.
- Realitzar i registrar els controls de producció, els paràmetres de qualitat i els punts crítics de control (PCC).
- Utilitzar el detector de metalls i verificar-ne el funcionament segons el procediment establert.
- Emplenar els registres de fabricació i traçabilitat i comunicar qualsevol incidència o desviació.
- Realitzar la neteja i desinfecció dels equips i de la zona de treball.
- Complir les normes d?higiene, seguretat alimentària i prevenció de riscos laborals.

Requisits:

- Experiència en elaboració i envasament de productes alimentaris, preferentment melmelades, salses o conserves.
- Capacitat per interpretar fórmules de fabricació i seguir instruccions i procediments de treball.
- Coneixements de maquinària de producció alimentària i habilitat per preparar-la i ajustar-la.
- Coneixements de bones pràctiques de manipulació, APPCC i control de PCC.
- Persona responsable, organitzada, amb atenció al detall i capacitat de treball en equip.
- Comprensió del català i del castellà per seguir les instruccions i emplenar els registres.

Aptituds:

- Responsabilitat i compromís
- Atenció al detall
- Organització del treball
- Treball en equip
- Autonomia i iniciativa
- Capacitat d?aprenentatge
- Habilitat en el maneig i ajust de maquinària

- Rigor en el seguiment de fórmules i procediments

- Capacitat per detectar i comunicar incidències

- Compromís amb la qualitat i la seguretat alimentària

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: 6:00-14:00/ 10:00-18:00 Rotariu

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 21600

Coneixements necessaris

Carnet de toro/ carretiller	Excel

Professions de la feina

Cuiner/a

Maquinista industrial

Oficial/a 1a

Experiència laboral

És valorable	Experiència mínima d?1 any en producció alimentària, preferentment en elaboració de melmelades, salses o conserves, amb preparació i pesatge d?ingredients segons fórmules i maneig de maquinària de cocció i envasament. Es valorarà especialment l?experiència amb reactors, marmites, envasadores, tapadores d?envasos de vidre, autoclaus i detectors de metalls, així com en el control de paràmetres de qualitat, PCC i registres de traçabilitat. Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Empresa: GB Artesanos Gastronòmicos

Sector: Indústria d'Alimentació

Descripció: Fabricació de confitures, melmelades i gelees. Elaboració i preparació de productes de quarta gamma.