

Personal de secció- Carnisseria/Xarcuteria/Peixateria

Ref.187782 - 20/03/2024 - Salt (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

T'agradaria construir el futur del comerç amb nosaltres? Tens una nova oportunitat amb l'obertura d'Alcampo Salt ? Girona!

Alcampo compta amb 40 anys d'experiència a nivell nacional sempre compromesos amb el que és bo, sa i local.

Alcampo es compromet amb la ciutat i el seu entorn creant més de 100 nous llocs de treball! Tindràs l'oportunitat d'incorporar-te a Alcampo en un entorn únic i modern dins del nou hipermercat de Salt- Girona.

Busquem tot tipus de professionals que comparteixin la passió per l'alimentació.

Tenim els millors ingredients per a una recepta guanyadora: Ocupació, Desenvolupament i Entusiasme? però ens manca l'ingredient secret. Vols ser tu?

Beneficis:

Busquem a persones que ens vulguin acompanyar en el nostre nou projecte d'obertura a Salt (Girona) Per això Alcampo vol adaptar-se a tu i a les teves necessitats oferint:

-Diferents tipus de jornades amb què tindràs temps per gaudir de la teva família, hobbies o el que més t'agradi.

-Amb una distribució horària de dilluns a diumenge i els seus lliuraments planificats.

-Descompte en botigues i benzineres Alcampo.

-Possibilitat d'accés a assegurança dental i/o mèdica.

-Oportunitats de formació i desenvolupament.

-Altres beneficis Alcampo.

Requisits:

-Carnet de manipulació d'aliments i/o seguretat alimentària.

-Coneixements de peixateria, de la seva qualitat i del tallat específic del producte fresc com també els diferents tipus d'elaboració.

-Experiència prèvia com professional i/o ajudant de peixateria/carnisseria/xarcuteria.

Quines seran les teves responsabilitats a la secció

-Manipular el producte, tallant-lo, controlant la qualitat del gènere exposat al públic.

-Efectuar la recepció i el control de la mercaderia procedent dels camions frigorífics, assegurant les condicions d'entrada i del gènere.

-Muntar el taulell de peix, carn seleccionant-lo a les cambres i col·locant correctament el producte.

-Realització d'inventaris i comandes d'acord amb la rotació del producte, per tal de garantir el nivell adequat d'existències i varietat.

-Practicar la manipulació del producte d'acord amb els estàndards definits i dels paràmetres higienicosanitaris.

-Conèixer i complir les bones pràctiques mediambientals, oferir un servei de qualitat i assessorar els/les clients/es

Ara és el moment, junts arribem més lluny

Si t'apassiona el comerç, tens una clara orientació al client i t'entusiasma el treball en equip... aquest és el teu lloc! Inscriu-t'hi ja!

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa
Horari: 6h.13h a 15h-21h
Perspectiva de la feina: Estable
Previsió d'incorporació: 1 mes
Salari: 16000
El salari es negociable

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Comerç i Màrqueting

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Valorable)
Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)

Coneixements necessaris

Correu Electrònic Windows

Professions de la feina

Venedor/a

Experiència laboral

És valorable Experiència mínima de 6 mesos realitzant funcions similars en la secció carnisseria/xarcuteria.
Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
Anys d'experiència: 6 mesos

Carnets

B

Empresa

Empresa: ADECCO TT
Sector: Recursos humans: consultoria - ETT
Descripció: Empresa de recursos humans especialitzada en Selecció , Formació i Treball Temporal .