

Tècnic/a de producció tarda/nit

Ref.198915 - 24/10/2025 - Comarca Garrotxa

Descripció de l'oferta

Per aquesta posició estem buscant capaç de desenvolupar les tasques assignades a la secció productiva concreta, tals com: les barreges, la pasteurització, l'esterilització, l'envasat, ph, o l'encaixat dels làctics, iogurts i postres neteges i CIP's de les instal·lacions preparació, cocció o envasat de melmelades barreges, pasteurització o envasat de gelats. Responsable també de la qualitat del producte, mermes, productivitat, i estat d'us de les instal·lacions industrials. I tot això assegurant sempre que les seves actuacions respectin la visió de la doble mirada: productivitat i cura del personal de suport.

Organitzar la feina als integrants de l'equip de persones amb necessitat de suport segons les capacitats de cadascun d'ells, coordinant-se amb els encarregats de les diferents seccions (gelats, làctics, melmelades) i en col·laboració amb els monitors i l'equip tècnic de sociolaboral.

A més, també durant el torn de nit es prepara la producció per al següent dia, és a dir, la posada en marxa de la producció així com el manteniment bàsic de la maquinària.

Funcions i requisits de la vacant

- Donar instruccions de com s'ha de realitzar la tasca, assignar els materials/eines als membres de l'equip i supervisar la feina que realitza cada membre de l'equip.
- Ajudar a l'encarregat i monitors de la secció a fer l'avaluació de competències de l'equip que en depèn, interactuar amb l'encarregat i/o monitor social en el cas de conflictes o detecció de personal desmotivats, etc.
- Assegurar que les Ordres de Fabricació (OF) són les que corresponen al dia de fabricació en concret i que no tinguin errades.
- Assegurar-se abans de començar una OF de que la matèria prima, els consumibles i els envasos necessaris, així com qualsevol altre element són al lloc de treball abans de començar la feina.
- Preparar la màquina o sistema per a la seva arrancada, assegurant que la màquina estigui neta, posant-la a règim, que no faltin utilitatges ni eines, i assegurant que el procés funcioni.
- Controlar el procés durant la fabricació, per assegurar cicles de fabricació, temperatures, qualitat, i pes del producte.
- Assegurar el correcte funcionament de la instal·lació, avisant a l'encarregat de qualsevol incidència al respecte.

Quins són els requisits imprescindibles per poder desenvolupar aquesta feina?

- Tenir cura de la qualitat del producte fabricat.
- Conèixer com tractar la merma de producte, matèries primeres, consumibles i envasos.
- Control Temperatures de cocció, pasteurització i esterilització.
- Control dels Punts Crítics en base a APPCC.
- Cicles de producció.
- Informar d'avaries.

- Mantenir l'estat d'ordre i neteja.
- Cumplir amb la rotació i descansos del personal amb necessitats de suport.

Competències, comportaments, conductes i habilitats necessàries per formar part de La Fageda:

- Identificació i compromís amb el projecte de Fageda. Integritat, humilitat, respecte, treball en equip.
- Capacitat organitzativa i de gestió
- Comunicació
- Planificació i orientació a resultat
- Capacitat d'organització de treballs
- Capacitat de delegar feines i fer seguiment i correccions a un grup de treballadors del centre especial de treball.
- Interès per aprendre

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Rotatiu tarda/nit

Perspectiva de la feina: Estable

Adonar-se

Sou base + complements per nocturnitat i festivitats

Altres dades a destacar: Dill a Div de 22:00 a 6:00
Dill a Div de 14:00 a 22:00
Diumenge a Dij: 22:00 a 6:00
Dill a Div de 14:00 a 22:00

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Elaboració de productes alimentaris

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)
Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Coneixements necessaris

Ofimàtica Posada en marxa

Professions de la feina

Adjunt/a a Producció

Operari/ària control numèric

Tècnic/a del departament de producció

Experiència laboral

És valorable És imprescindible:- No és imprescindible però es valorarà molt positivament obtenir una titulació a nivell de grau mitjà en elaboració de productes agroalimentaris i formació en indústries agro-alimentàries, APPCC, IFS, ..

- Sí és imprescindible per desenvolupar les teves tasques un nivell d'informàtica mig/alt.

- Si no existeix formació tècnica, és necessari experiència de 3 anys en lloc similar en indústria alimentària i valorable la gestió d'equips

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

A B

El vehicle propi es requerit

Empresa

Empresa: La Fageda

Sector: Empresa Social

Descripció: La Fageda és un projecte social i empresarial que té com a missió millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones amb discapacitat intel·lectual i/o trastorns mentals severos i altres col·lectius en risc d'exclusió social de la Garrotxa, mitjançant unes activitats empresarials que generen llocs de treball amb sentit, i uns serveis assistencials gestionats sota criteris de qualitat i d'excel·lència, que creen valor tant per l'organització com per la resta de la societat.