

## DEPARTAMENT DE QUALITAT

Ref.190400 - 05/07/2024 - Comarca Garrotxa

### Descripció de l'oferta

Es una feina molt activa on cal aprendre el funcionament de molts aspectes de l'empresa i tenir contacte amb la majoria de personal.

### Funcions i requisits de la vacant

- Requisits: Enginyeria Agroalimentaria i/o Ciència i Tecnologia Dels Aliments
- Important nivell mig d'anglès
- Funcions: controls de qualitat a planta, organització personal neteja, auditories varies Serrano, IFS, BRC?, contacte directe amb veterinaris, contacte amb clients per incidències?

### Condicions que ofereix l'empresa

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** 8-13.00h i 14-17.00h

**Perspectiva de la feina:** Lloc de treball vacant i indefinit

**Previsió d'incorporació:** Immediat

**Acabar:** Arribar

segons experiència i aptituds

**Altres dades a destacar:** Valorem molt el companyarisme i bon ambient al lloc de treball

### Estudis

És valorable      Grau amb titulació Ciència i Tecnologia dels aliments  
Enginyeria Tècnica amb titulació Agroalimentària

### Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)  
Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)  
Anglès - B1 - Intermedi (Imprescindible)

### Professions de la feina

Controlador/a de qualitat

### Experiència laboral

És valorable      Es valorará experiència en empreses càrniques  
**Nivell d'experiència:** Tècnic / Especialista  
**Anys d'experiència:** 2 anys

### Empresa

**Empresa:** Pere Porxas Pairó, s.l.

**Sector:** Indústria d'Alimentació

**Descripció:** Elaboració de pernils curats