



INDÚSTRIA: ALIMENTÀRIA I MANUFACTURERA I ALTRES NCAA

Matador/a i treballador/a de les indústries càrnies

Professional que s'encarrega de sacrificar caps de bestiar, netejar, tallar i elaborar diversos productes a base de carn. Retira els ossos i s'encarrega de preparar productes alimentaris. Conserva la carn i altres aliments i productes alimentaris assecant-los, salant-los o fumant-los. Es requereix bona destresa visual i manual.

FUNCIONS

- » Sacrificar el bestiar, escorxar i esquarterar els caps de bestiar.
- » Desossar, tallar i preparar la carn per a la venda o el seu tractament i conservació.
- » Accionar cambres o forns per fumar carn i altres aliments.
- » Cuinar o preparar carn o altres productes alimentaris per la seva venda.
- » Envasar, pesar i etiquetar els productes.
- » Vendre carn a la clientela i cobrar els productes venuts.



COMPETÈNCIES TÈCNQUES

Coneixements necessaris

- » Aplicació de tècniques per sacrificar, escorxar i esquarterar els animals.
- » Aplicació de tècniques de desossament i tall per a la preparació dels productes.
- » Aplicació de tècniques per tractar la carn i fer l'elaboració dels diferents productes carnis i productes carnis processats.
- » Aplicació de la normativa de seguretat, higiene, qualitat i medi ambient.



COMPETÈNCIES BÀSIQUES

Coneixements mínims necessaris

- » Català i Castellà (nivell mig).
- » Càlcul funcional (sumar, restar, multiplicar i dividir).
- » Mobilitat i coneixement de l'entorn.
- » Competència informàtica (nivell bàsic).
- » Competència digital (nivell bàsic).



COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

Habilitats personals

- » Gestió de l'estrès.
- » Orientació a l'assoliment.
- » Orientació de servei.



SORTIDES PROFESSIONALS

- » Cadenes de producció càrnia.
- » Carnisseries.
- » Empreses de fabricació de productes carnis.
- » Escorxadors.
- » Hipermercats amb producció pròpia.

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mig	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
<ul style="list-style-type: none"> » Graduat d'Educació Secundària Obligatoria. 	<p>En ocasions es valora/requereix:</p> <ul style="list-style-type: none"> » CFGM de la Família Professional d'Indústries Alimentàries: Elaboració de Productes Alimentaris. 			<p>En ocasions es valora/requereix:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Certificat de Professionalitat de la Família Professional d'Indústries Alimentàries: -"Carnisseria i elaboració de productes carnis" (Nivell 2), -"Sacrifici, preparació de la canal i especejament d'animals" (Nivell 2). » Altra formació com a auxiliar en establiments del sector carni i/o peó d'indústria càrnia.

*A més d'aquesta formació també cal tenir en compte aquelles titulacions equivalents i/o homologades

Característiques més rellevants d'aquesta ocupació a la Xarxa XALOC*

* Font: Plataforma Telemàtica de la Xarxa de Serveis Locals d'Ocupació (XALOC). Dades a partir de les ofertes de feina gestionades a l'any 2021.



REQUISITS MÉS VALORATS PER LES EMPRESES

Experiència mitjana requerida: 12-18 mesos.
Formació de manipulació d'aliments i higiene alimentària.



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Obra o servei determinat

Durada Entre 6 i 12 mesos

Jornada Partida

De dilluns a divendres

* Nota informativa: els tipus de contractes descrits són de les modalitats vigents l'any 2021. Les modalitats de contractes que s'ofereixen a partir del 30 de març del 2022 són les regulades pel Reial Decret-Llei 32/2021, de 28 de desembre.

EMPRESA

Sector Serveis

Mida Petita empresa (de 10 a 49 treballadors/es)



52

Llocs de treball oferts



VOLS FORMAR-TE EN AQUESTA OCUPACIÓ?



VOLS TREBALLAR EN AQUESTA OCUPACIÓ?



PER SABER-NE MÉS

Estudiar a Catalunya:

<https://triaeducativa.gencat.cat/ca/inici/>

Cercador Formació SOC:

<https://www.oficinadetreball.gencat.cat/socfuncions/CercadorCursosSimple.do>

Vols treballar a l'administració pública- CIDO:

<https://cido.diba.cat/oposicions>

Treball per ocupacions-Generalitat:

<http://treballperocupacions.observatoritreball.gencat.cat/treballperocupacions/web/home>

Conèixer les feines- SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/busco-feina/coneix-cataleg-feines/>

Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:

https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador_occupacions/index.jsp

Per conèixer més oportunitats laborals d'aquesta ocupació, adreça't al teu Servei Local d'Ocupació



xaloc.diba.cat



Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament
Econòmic, Turisme i Comerç



xaloc
XARXA LOCAL D'OCCUPACIÓ
INTERMEDIACIÓ

