

Carnicero con nueve años de experiencia en carnicería de barrio y en sección de supermercado. Hago despiece de vacuno, cerdo y cordero, elaboro preparados frescos y atiendo el mostrador. Busco carnicería en Badajoz con jornada partida y disponibilidad para sábados y campañas de Navidad.

Experiencia

Oficial carnicero 2019 – hoy

Carnicería Hermanos Gallardo · Badajoz

- Despiecé medias canales de cerdo y cuartos de vacuno para un mostrador de unos 150 clientes al día.
- Preparé hamburguesas, adobos y salchichas frescas con información de alérgenos.
- Registré temperaturas de cámara y mostrador y elaboré carne picada a petición del cliente.

Carnicero 2015 – 2019

Supermercados Guadiana · Badajoz

- Atendí el mostrador de carne fresca y repuse el producto en horas punta.
- Comprobé la recepción de piezas con etiquetas y fechas.

Ayudante de carnicero 2013 – 2015

Carnicería La Dehesa · Badajoz

- Limpíé el obrador, preparé pedidos y ayudé en el despiece de cordero y aves.

Formación

Certificado INAI0108 Carnicería y elaboración de productos cárnicos · 2014

Centro de formación de ejemplo · Recepción, despiece, preparados frescos y elaborados cárnicos, con trazabilidad.

Educación Secundaria Obligatoria 2009 – 2013

IES de ejemplo · Con módulo de tecnología.

Higiene alimentaria (certificado de la entidad) 2021

Entidad formadora de ejemplo

Alérgenos en carnicería 2022

Entidad formadora de ejemplo

Embutidos y curados (30 h) 2018

Centro de formación de ejemplo

Competencias

Despiece de vacuno, cerdo y cordero · Preparados cárnicos frescos · Carne picada a petición del cliente · Control de temperaturas y registros · Información de alérgenos · Atención al cliente en mostrador

Idiomas y herramientas

Idiomas: Español (Nativo) · Inglés (A1). Herramientas: Sierra de cinta, Picadora y embutidora, Cortadora de fiambre.