

Keuzedeel mbo

Assortimentskennis vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers

Code

K1222

Ontwikkeld door: Brancheorganisatie CBL en NcVB in samenwerking met SBB

Penvoerder: Sectorkamer handel

Gevalideerd door: Sectorkamer handel

Op: 16-03-2021

1. Algemene informatie

D1: Assortimentskennis vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Onderwijsinstellingen kunnen, onder specifieke voorwaarden, in de derde leerweg een certificaatgerichte opleiding aanbieden voor een keuzedeel dat na 1 augustus 2020 is vastgesteld. Zie vragen 7 en 17 van de veelgestelde vragen veranderaanpak (<https://kwalificatiestructuur-mijn.s-bb.nl/vragen/verander>).

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Er zijn in Nederland veel bedrijven die vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers bewerken, bereiden en/of verkopen, zoals slagerijen, poeliers, viswinkels en supermarkten. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met versafdelingen met vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten (en collega's) over vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Met dit keuzedeel kunnen onder andere beginnend en ervaren beroepsbeoefenaars en werkzoekenden zich scholen en specialiseren en daarmee inspelen op ontwikkeling in de markt.

Zelfstandige betekenis

Deelnemers aan dit keuzedeel beschikken na afronding over een complete set toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers. Na het behalen van het certificaat kan de certificaathouder klanten en collega's adequaat zelfstandig informeren over vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers.

Doelgroep

De doelgroep van het keuzedeel bestaat onder andere uit werkzoekenden met een achtergrond in de retail en interesse in het informeren van klanten over vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers en uit medewerkers zich willen bijscholen/omscholen. Het gecertificeerde keuzedeel is ook interessant voor werkenden die soortgelijke verkoopfuncties bekleden en/of werken in een aanverwante sectoren. Zij kunnen zich bij- of omscholen.

Ingangsdatum certificaat

01-08-2021

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Na het afronden van dit keuzedeel heeft een student voldoende vakkennis en vaardigheden om examen te doen voor het certificaat Assortimentskennis vlees en vleesvervangers. Dit examen maakt geen deel uit van het keuzedeel. Een afdeling met vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers voorziet in belangrijke mate in de behoefte van consumenten. Vanwege het aantal speciaalzaken en supermarkten met een versafdeling voor vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers geeft brancheorganisatie CBL aan dat er een vraag is naar gekwalificeerd en gecertificeerd personeel. Dit keuzedeel voorziet in deze scholingsvraag om verkoopspecialisten (niveau 3) en managers retail (niveau 4) hierin (bij) te scholen.

Relevantie van het keuzedeel

Er zijn in Nederland veel bedrijven die vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers bewerken, bereiden en/of verkopen, zoals slagerijen, poeliers, viswinkels en supermarkten. Alleen al de supermarkten tellen ruim 260.000 betaalde banen. Dit aantal neemt al diverse jaren toe. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met versafdelingen waaronder de afdeling met vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers, het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten over vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Op meer afdelingen in een organisatie inzetbaar zijn vergroot de kans op werk.

Beschrijving van het keuzedeel

In het keuzedeel staan specifieke kennis en vaardigheden met betrekking tot het assortiment aan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers beschreven. Er wordt met name ingegaan op product- en assortimentskennis.

Branchevereisten

Ja ,
Branchecertificaat CBL Assortimentskennis vlees en vleesvervangers.
Voor de georganiseerde supermarktbranche is het heel waardevol wanneer een cursist/(beginnend) beroepsbeoefenaar zich met behulp van een keuzedeel in de context van supermarkt kan ontwikkelen. Aanvullend op een via een eerste, tweede of derde leerweg aangeboden keuzedeel biedt brancheorganisatie CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) de mogelijkheid een CBL-erkenning in de vorm van een diploma/certificaat af te geven. De CBL-erkenning wordt afgegeven na het met goed gevolg afronden van een aanvullend CBL-examen. De CBL-erkenning is extra waardevol in de supermarktcontext vanwege de herkenbaarheid voor werkgevers en voor de borging dat het geleerde in de supermarktcontext is toe te passen.

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Ontwikkelt toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar op een afdeling met vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers zijn divers. Van de beginnend beroepsbeoefenaar wordt gevraagd om op de best passende wijze klantgericht te reageren en te handelen. Dit heeft onder andere te maken met een nadruk op verkoop en op het bijblijven op het vakgebied. Hiervoor gelden veelal standaardwerkwijzen. Om op vragen en behoeften van klanten in te spelen heeft de beginnend beroepsbeoefenaar assortiments- en toepassingskennis van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers nodig. Het feit dat de beginnend beroepsbeoefenaar te maken krijgt met verschillende klanten met verschillende informatiebehoeften en met kwetsbare producten maakt het toepassen van assortimentskennis en het geven van klantgerichte adviezen complex.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit binnen de kaders van de werkgever/onderneming. Hij heeft een zelfstandige en een uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor het uitvoeren van zijn eigen takenpakket en werkt onder toezicht en onder leiding van een leidinggevende die eindverantwoordelijk is.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de opbouw van het assortiment aan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van streekproducten en –specialiteiten op het gebied van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van de invloed van feestdagen en seizoenen op de samenstelling van het assortiment aan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van factoren met een invloed op de prijsvorming van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van invloeden op het koopgedrag van consumenten bij de aankoop van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van productinformatie van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft, met betrekking tot vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers, kennis van milieulogo's en -keurmerken
- heeft kennis van kenmerken, eigenschappen en functies van voedingsstoffen in vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers voor het menselijk lichaam
- heeft kennis van voedingsstoffen en de voedingswaarde in veel voorkomende soorten vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van kenmerken en eigenschappen van ecologisch(e)/biologisch(e) groei/productie van grondstoffen en ingrediënten van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft, met betrekking tot vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers, kennis van trends op het gebied van voeding, gezondheid en milieubewust eten
- heeft, met betrekking tot vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers, kennis van invloeden van trends op het advies aan consumenten en het belang hiervan voor de organisatie
- heeft kennis van bereidingswijzen van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van (mogelijke) invloeden van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers op veel voorkomende allergieën en diëten
- heeft kennis van groei-, en/of maak- en productieprocessen van veel voorkomende soorten vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van smaakeigenschappen van veel voorkomende producten in het assortiment aan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van toepassingsmogelijkheden (met de daarbij benodigde hoeveelheden) van veel voorkomende soorten vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van de vervangingsvraag van vlees, gevogelte en vis
- heeft kennis van veel voorkomend bederf bij vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van maatregelen ter voorkoming van bederf van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van houdbaarheid van (voorverpakt) vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van het op de juiste wijze verpakken, bewaren, koelen en/of invriezen van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers door de consument
- heeft kennis van eisen vanuit de Warenwet voor productinformatie over vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van de voedselveiligheidseisen voor het werken met vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van het begrip duurzaamheid als het gaat om aanvoer, verpakking en houdbaarheid van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers
- heeft kennis van het combineren van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers met diverse eetmomenten
- heeft kennis van het verantwoord omgaan met reststromen

D1-K1: Ontwikkelt toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers

- kan HACCP-aanvullingen specifiek voor vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers toepassen
- kan soorten vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers onderscheiden
- kan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers op kwaliteit beoordelen
- kan informatie op verpakkingen van vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers interpreteren en uitleggen
- kan kennis van het assortiment aan vlees, gevogelte, vis en vleesvervangers in (advies)gesprekken met (interne) klanten toepassen