

Cross-over kwalificatie mbo

# **Food specialist**

## **Crebonr. 26004**

Kwalificatie

» **Food specialist (Crebonr. 26004)**

Geldig vanaf

**01-08-2017**



## Inhoudsopgave

<b><u>Leeswijzer</u></b> .....	4
<b><u>Overzicht van de cross-over kwalificatie</u></b> .....	5
<b><u>Basisdeel</u></b> .....	6
<b><u>1. Beroepsspecifieke onderdelen</u></b> .....	6
<b><u>B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten</u></b> .....	6
B1-K1-W1: Ontvangt de klant/gast .....	7
B1-K1-W2: Informeert en adviseert de klant/gast .....	7
B1-K1-W3: Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten .....	8
B1-K1-W4: Signaleert en behandelt klachten .....	8
B1-K1-W5: Onderhoudt in- en/of externe contacten .....	9
<b><u>B1-K2: Runt de vestiging</u></b> .....	10
B1-K2-W1: Voert vestigingsbeleid uit .....	10
B1-K2-W2: Beheert de goederenstroom .....	11
B1-K2-W3: Plant en verdeelt de werkzaamheden .....	11
B1-K2-W4: Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden .....	12
B1-K2-W5: Adviseert over de personeelsbehoefte .....	12
<b><u>B1-K3: Optimaliseren bedrijfsactiviteiten</u></b> .....	13
B1-K3-W1: Analyseert bedrijfsgegevens en vormt visie .....	13
B1-K3-W2: Analyseert toeleveranciers en afzetmarkt .....	14
B1-K3-W3: Adviseert over innovaties .....	14
B1-K3-W4: Vormt netwerken en maakt hier gebruik van .....	14
<b><u>B1-K4: Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten</u></b> .....	16
B1-K4-W1: Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces .....	16
B1-K4-W2: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid .....	17
B1-K4-W3: Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten .....	17
B1-K4-W4: Maakt presentatieplan .....	18
B1-K4-W5: Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces .....	18
<b><u>2. Generieke onderdelen</u></b> .....	19
<b><u>Profieldeel</u></b> .....	20
<b><u>P1: Food specialist</u></b> .....	20

# Leeswijzer

## Experiment cross-over kwalificaties

Het doel van cross-over kwalificaties is dat er opleidingen kunnen komen die zijn toegesneden op nieuwe beroepen die op het snijvlak van twee of meer opleidingsdomeinen liggen, opdat snel kan worden tegemoet gekomen aan de vraag van het bedrijfsleven. Het experiment duurt van 1 augustus 2017 tot en met uiterlijk 31 juli 2025. Uitgangspunt is dat binnen deze periode eveneens de diplomering plaats vindt.

*De cross-over kwalificatie mag alleen aangeboden worden door de onderwijsinstelling wanneer deze een beschikking heeft ontvangen van de minister van OCW voor het aanbieden van de cross-over kwalificatie.*

### Opbouw cross-over kwalificatie

De cross-over kwalificatie voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding. De cross-over kwalificatie bevat de kwalificatie - eisen voor een mbo -beroep en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:

- a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft kerntaken en werkprocessen voor de gehele cross-over kwalificatie.
- b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:  
Nederlandse taal;  
rekenen;  
loopbaan en burgerschap; en  
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Dit beschrijft de van toepassing zijnde certificaten.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een ver volgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor deze cross-over kwalificatie zijn te vinden op [www.s-bb.nl/keuzedelen](http://www.s-bb.nl/keuzedelen). Op deze website staat ook een overzicht met alle keuzedelen gekoppeld aan kwalificaties.

### Taal en rekenen

De generieke kwalificatie - eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

### Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij deze cross-over kwalificatie is te vinden op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers). Deze informatie is geen onderdeel van de cross-over kwalificatie.

# Overzicht van de cross-over kwalificatie

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Food specialist	4	Nee	middenkaderopleiding

## Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor de cross-over kwalificatie zijn de volgende:

B1-K1 Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten	B1-K1-W1	Ontvangt de klant/gast
	B1-K1-W2	Informeert en adviseert de klant/gast
	B1-K1-W3	Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten
	B1-K1-W4	Signaleert en behandelt klachten
	B1-K1-W5	Onderhoudt in- en/of externe contacten
B1-K2 Runt de vestiging	B1-K2-W1	Voert vestigingsbeleid uit
	B1-K2-W2	Beheert de goederenstroom
	B1-K2-W3	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	B1-K2-W4	Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden
	B1-K2-W5	Adviseert over de personeelsbehoefte
B1-K3 Optimaliseren bedrijfsactiviteiten	B1-K3-W1	Analyseert bedrijfsgegevens en vormt visie
	B1-K3-W2	Analyseert toeleveranciers en afzetmarkt
	B1-K3-W3	Adviseert over innovaties
	B1-K3-W4	Vormt netwerken en maakt hier gebruik van
B1-K4 Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	B1-K4-W1	Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces
	B1-K4-W2	Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid
	B1-K4-W3	Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten
	B1-K4-W4	Maakt presentatieplan
	B1-K4-W5	Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces

## Profieldeel

Het profiel in deze cross-over kwalificatie kent geen extra kerntaken en werkprocessen.

# Basisdeel

## 1. Beroepsspecifieke onderdelen

### Typering van de beroepengroep

#### Context

De Food specialisten zijn werkzaam binnen de foodbranche. Zij houden zich bezig met het ontwerp, de productie, promotie en presentatie van nieuwe foodconcepten in een commerciële omgeving die aansluiten op trends en ontwikkelingen. Zij beoefenen de toekomstige beroepen in bestaande bedrijven. Zij zijn werkzaam in de groothandel, catering, productiebedrijven, logistiek, retail, horeca en evenementen. Doordat de wensen/eisen van de consument snel veranderen, past de markt zich hierop aan. In de foodsector vervagen bestaande concepten: er wordt bijvoorbeeld gekookt in supermarkten maar ook gegeten; er wordt in de catering een compleet concept aangeboden i.p.v. alleen voedsel; de variaties op thuis bezorgen groeien nog steeds evenals de producten die worden bereid/afgeleverd; restaurants verbouwen zelf de producten die ze serveren. Dit verschijnsel (blurring/grensvervaging) is in toenemende mate bepalend voor het succes van ondernemingen. Consumentenwensen zijn hierin steeds meer sturend. De Food specialist anticipeert op deze consumentenwensen en past waar nodig zijn beleid (op onderdelen bv. leveranciers, assortiment) aan. Hij krijgt in de foodbranche te maken met klanten in geblurde bedrijfsomgevingen, collega's, uitvoerenden (o.a. Food professionals), leveranciers (uitvoerend niveau) met diverse specialisaties (vlees, wild vis, groenten, food en non-food), leidinggevend, PR en marketing afdelingen, finance (financiële) afdelingen en leveranciers op meer tactisch niveau.

#### Typerende beroepshouding

Voor de Food specialist is het werken met food een passie. Hij is enthousiast en gedreven om het bedrijf succesvol te laten zijn. De Food specialist voert beleidsmatige taken en beheerstaken uit om de bedrijfsactiviteiten optimaal te laten verlopen, hij is hierin eindverantwoordelijk. Hij geeft leiding aan medewerkers en weet hen te motiveren en stimuleren. Hij weet een netwerk op te bouwen en te onderhouden en is aanspreekpunt voor klanten. De Food specialist weet trends te spotten en te vertalen op de werkvloer. Hij neemt wettelijke eisen in acht en werkt volgens HACCP regels om de voedselveiligheid te garanderen. Essentieel voor de Food specialist zijn de volgende houdingsaspecten: dienstverlenend, proactief, commercieel, innovatief, goede communicatieve en sociale vaardigheden, creatief en oplossingsgericht, flexibel, kan efficiënt samenwerken met collega's, is resultaat-, klant-/gast- en kwaliteitsgericht, professioneel en representatief met een passie voor food.

#### Resultaat van de beroepengroep

Gewenste commerciële doelen zijn bereikt met een goed evenwicht tussen organisatiebelang en klantbelang, waardoor de foodbranche in Nederland kwalitatief en innovatief internationaal kan concurreren.

### B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten

#### Complexiteit

De werkzaamheden van de Food specialist bestaan uit zowel standaard taken als niet-standaard taken. Hij werkt in een omgeving met veel (internationaal) klant-/gast contact wat zijn werkzaamheden complex maakt. Daarnaast bouwt hij relaties op met zowel interne als externe klanten. De Food specialist speelt in op de diversiteit aan vragen van de klant/gast. Hij werkt daarbij volgens een combinatie van zelf gekozen methodes en standaardprocedures. Het is belangrijk dat hij een goede afweging maakt tussen wensen van de klant/gast en belangen van het bedrijf. Om deze werkzaamheden te kunnen uitvoeren is kennis toegespitst op het werkgebied vereist. Hij past deze kennis toe om persoonlijke en commerciële dienstverlening te kunnen verlenen.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food specialist heeft een uitvoerende rol. Hij voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit. Hij werkt in teamverband en is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden. Hij levert daarmee een bijdrage aan de klantgerichte dienstverlening van het bedrijf.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

## B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten

- heeft kennis van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures, richtlijnen en wet- en regelgeving
- heeft kennis van de toepassing van verschillende (digitale) verkoop- en afzetkanalen
- heeft kennis van procedures met betrekking tot reserveringen, boekingen of betalingen
- heeft kennis van producten, diensten die aangeboden worden
- heeft kennis van relevante trends en ontwikkelingen in de branche, regio of omgeving
- heeft kennis van verschillende doelgroepen, klant/gasttypen, klant/gastgedragingen en verwachtingen
- heeft kennis van verschillende soorten klachten
- kan communicatievaardigheden voor de telefoon toepassen
- kan dagelijkse gesprekken met klanten/gasten voeren in het Engels
- kan dagelijkse informatie aan de klant/gast toelichten in het Engels
- kan een eenvoudig gesprek met de klant/gast voeren in een 2e moderne vreemde taal
- kan een korte, eenvoudige boodschap voor de klant/gast schrijven in een 2e moderne vreemde taal
- kan eenvoudige teksten schrijven om met de klant/gast te communiceren in het Engels
- kan korte en eenvoudige schriftelijke communicatie van de klant/gast lezen en begrijpen in een 2e moderne vreemde taal
- kan korte, vooraf geoefende, informatie presenteren aan de klant/gast in een 2e moderne vreemde taal
- kan naar de klant/gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in het Engels
- kan naar de klant/gast luisteren om de kern van de klantwens te volgen in een 2e moderne vreemde taal
- kan schriftelijke communicatie van de klant/gast over bekende onderwerpen lezen en begrijpen in het Engels

## B1-K1-W1: Ontvangt de klant/gast

### Omschrijving

De Food specialist begroet de klant/gast gastvrij en professioneel, zowel face to face als telefonisch of via internet en staat de klant/gast vriendelijk te woord. Hij controleert met behulp van het informatiesysteem de gegevens van de klant/gast en vult deze, indien nodig, aan. Hij vraagt naar bijzonderheden of speciale wensen. Indien van toepassing overhandigt hij de klant/gast zijn benodigdheden. Hij rondt het klant-/gastcontact op passende wijze af en controleert daarbij de tevredenheid van de klant/gast.

### Resultaat

De klant/gast is ontvangen en professioneel te woord gestaan. Hij heeft de juiste benodigdheden ontvangen.

### Gedrag

De Food specialist:

- heeft een open houding en representatieve presentatie. Hij past zijn communicatiestijl aan op de klant/gast, het gebruikte communicatiemiddel en de bedrijfsformule;
  - gebruikt het systeem op effectieve wijze om klant/gastgegevens te controleren;
  - checkt of de klant/gast tevreden is met de dienstverlening;
  - controleert de benodigde gegevens en registreert ontbrekende gegevens accuraat volgens de bedrijfsprocedure.
- De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

## B1-K1-W2: Informeert en adviseert de klant/gast

### Omschrijving

De Food specialist gaat in gesprek met de klant/gast om zijn wensen te achterhalen en te begrijpen. Hij vraagt door op wensen, verwachtingen en behoeften van de klant/gast en signaleert commerciële mogelijkheden en kansen. Hij informeert en/of adviseert de klant/gast. Hij checkt of de klant/gast het advies goed begrepen heeft. Hij voorziet de klant/gast van de benodigde informatieve materialen, keuzemogelijkheden en extra tips of suggesties. Hij wijst de klant/gast op aantrekkelijke aanbiedingen, producten en/of diensten.

### Resultaat

De klantwens is achterhaald en de klant/gast heeft een passend advies of informatie ontvangen.

### Gedrag

De Food specialist:

- communiceert op een duidelijke, passende wijze en komt snel tot de kern van het advies, de

#### B1-K1-W2: Informeert en adviseert de klant/gast

informatieverstrekking. Hij past zijn communicatiestijl aan op de klant/gast, het gebruikte communicatiemiddel en de bedrijfsformule;

- inventariseert proactief, snel en precies de wens van de klant/gast en maakt op basis van parate kennis een vertaling van de wens naar een verkoopgericht en overtuigend advies of passende informatie. Neemt verkoopsignalen en commerciële kansen mee in het advies aan de klant/gast;

- bekijkt wensen van de klant/gast in het perspectief van mogelijkheden van de organisatie. Maakt een juiste inschatting van tijd bij het informeren en/of adviseren van de klant/gast zodat er een goede balans is tussen klantvriendelijkheid en de commerciële doelstellingen van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

#### B1-K1-W3: Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten

##### Omschrijving

De Food specialist verkoopt en/of verhuurt producten/diensten. Hij motiveert de klant/gast om akkoord te gaan met de verkoop. Hij stimuleert meer- en bijverkoop. Indien niet direct aan de wensen van de klant/gast kan worden voldaan, biedt hij, binnen de grenzen van zijn eigen verantwoordelijkheid, geschikte alternatieven aan. Hij rondt de verkoop af en legt dit vast in het systeem.

##### Resultaat

Producten en/of diensten zijn verhuurd of verkocht. De verkoop is vastgelegd in het systeem.

##### Gedrag

De Food specialist:

- brengt passende producten en/of diensten op overtuigende wijze over naar de klant/gast. Stuurt en oefent invloed uit op het gesprek door proactief met voorstellen en ideeën te komen en schat het juiste moment in om de klant/gast te vragen tot koop over te gaan;

- maakt op effectieve en accurate wijze gebruik van het systeem om de verkoop vast te leggen;

- speelt in op het klant/gasttype en de behoefte van de klant/gast en past zijn verkoopstijl daarop aan;

- ziet mogelijkheden om aanvullende producten en diensten aan te bieden en biedt deze aan.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Ondernemend en commercieel handelen

#### B1-K1-W4: Signaleert en behandelt klachten

##### Omschrijving

De Food specialist observeert het gedrag van de klant/gast om ontevredenheid te signaleren. Hij reageert daarop op gepaste wijze en vraagt door. Hij luistert naar de klant/gast en onderzoekt de oorzaak van de klacht of het probleem. Hij lost de klacht, indien mogelijk, zelf op of schakelt de verantwoordelijke in. Hij handelt de klacht af volgens de bedrijfsprocedure en controleert daarbij de klant/gasttevredenheid. De Food specialist overlegt met zijn leidinggevende over suggesties om de dienstverlening te verbeteren.

##### Resultaat

Signalen rondom klant-/gasttevredenheid zijn opgepikt. Klanten-/gastenbinding is gestimuleerd door de behandeling van klachten volgens de procedure. Er zijn suggesties voor verbetering van de dienstverlening gedaan.

##### Gedrag

De Food specialist:

- toont inlevingsvermogen in het standpunt van de klant/gast. Houdt bij het formuleren van een oplossing voor de klacht rekening met de wens van de klant/gast en het belang van de organisatie. Geeft daarbij duidelijk aan wat wel en niet mogelijk is;

- speelt in op signalen van de klant/gast over mogelijke ontevredenheid door deze om te buigen naar hogere klant/gasttevredenheid. Vertaalt binnengekomen opmerkingen en klachten naar verbeteringsuggesties voor de dienstverlening.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten



## B1-K1-W5: Onderhoudt in- en/of externe contacten

### Omschrijving

De Food specialist neemt actief contact op met in- en/of externe contacten. Hij informeert naar de tevredenheid en vraagt naar ontwikkelingen. Hij informeert het contact over relevante ontwikkelingen, producten, diensten of aanbiedingen. Hij schat in hoe hij de klant/gasttevredenheid kan verhogen en de relatie verder kan verstevigen. Hij doet voorstellen om de dienstverlening/verkoop te verbeteren en/of bestaande contacten te vernieuwen.

### Resultaat

Relatie met de klant/gast is verstevigd. Binding met de klant/gast is gerealiseerd.

### Gedrag

De Food specialist:

- maakt makkelijk contact met anderen, maakt een positieve, betrouwbare indruk op de klant/gast en bouwt met verschillende typen mensen een goede verstandhouding op;
  - leeft zich in in de ander en past de gegeven informatie over actuele ontwikkelingen, producten, diensten aan op de behoeften van het contact;
  - ziet kansen om de dienstverlening, verkoop te verbeteren en maakt anderen attent op nieuwe mogelijkheden.
- De onderliggende competenties zijn: Relaties bouwen en netwerken, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Ondernemend en commercieel handelen

## B1-K2: Runt de vestiging

### Complexiteit

De Food specialist werkt binnen de procedures van de organisatie. Hij geeft invulling aan de procedures binnen de gegeven bandbreedte en past deze toe in zijn eigen situatie. Bij het runnen van de vestiging kan de Food specialist met verschillende complicerende factoren te maken hebben: hij is afhankelijk van een steeds veranderende markt en dient de ontwikkelingen goed in de gaten te houden en hij heeft te maken met een grote diversiteit in taken die te maken hebben met het runnen van een vestiging, zoals marketing, financiën en natuurlijk het vakgebied waarin hij onderneemt en dient deze zaken allemaal goed tot uitvoering te brengen. In slechts een deel van de gevallen kan hij terugvallen op standaardprocedures of routines. De Food specialist werkt in de vestiging in teamverband: naast zijn operationele werkzaamheden, stuurt hij medewerkers aan op de werkvloer. De operationele werkzaamheden zijn grotendeels routinematig. Het omgaan en werken met medewerkers is echter niet routinematig. Dit vraagt van hem steeds het combineren van werkwijzen en kijken naar nieuwe werkwijzen, die passen bij het individu. Naast kennis en vaardigheden met betrekking tot het primaire bedrijfsproces, waaronder het vak (diensten/producten) waarin zijn vestiging is gepositioneerd, vergt het een waaier aan brede en specialistische kennis en cognitieve en praktische vaardigheden om de vestiging conform het vestigingsplan te runnen. Hij heeft kennis, brede kennis en vaardigheden voor het uitvoeren van HRM-/personeelsbeleid en logistieke processen nodig.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food specialist werkt samen met medewerkers, eventueel leidinggevenden en externen. Bij de uitvoering van de operationele werkzaamheden heeft hij in voorkomende gevallen een aansturende rol en begeleidende rol voor collega's. De Food specialist draagt verantwoordelijkheid voor resultaten van het eigen takenpakket en verantwoordelijkheid voor de resultaten van het takenpakket van de medewerkers in het team.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis om leiderschapsstijlen toe te passen
- heeft brede kennis van Arbo, calamiteiten, derving, hygiëne, milieu en veiligheid binnen de branche/sector
- heeft brede kennis van de (interne) goederenstroom
- bezit brede kennis van voorraadbeheer en bestelmethodes
- heeft brede kennis van wet- en regelgeving ten aanzien van de vestiging (bestemmingplan, gemeentelijke bepalingen, etc.)
- heeft kennis van doelstelling en werkwijzen met betrekking tot opleiden van personeel
- heeft kennis van groepsdynamiek
- heeft kennis van het opstellen van een personeelsplan
- heeft kennis van magazijnlay-out
- heeft kennis van procedures en werkwijzen met betrekking tot functioneren en beoordelen
- heeft kennis van procedures en werkwijzen met betrekking tot verzuim
- heeft kennis van procedures en werkwijzen met betrekking tot werving en selectie
- heeft sector- en assortimentskennis
- heeft specialistische kennis van arbeidsovereenkomsten
- kan begeleidings- en coachingsvaardigheden toepassen
- kan feedbackregels toepassen
- kan instructietechnieken toepassen
- kan invulling geven aan het commerciële presentatie- en promotiebeleid
- kan rekenen met (financiële) kengetallen
- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan een activiteitenplanning maken

## B1-K2-W1: Voert vestigingsbeleid uit

### Omschrijving

De Food specialist gaat na of de processen, werkwijzen en procedures die uit het vestigingsbeleid voortvloeien, juist uitgevoerd worden en aan de gewenste resultaten voldoen. Hij vergelijkt de (tussen)resultaten met de vooraf gestelde doelstellingen, gaat na wat de resultaten en kosten van de activiteiten zijn en in hoeverre deze afwijken van het oorspronkelijke plan. Hij analyseert de kosten en opbrengsten van de activiteiten, legt deze naast de resultaten van de gehele organisatie/andere vestigingen en trekt conclusies over het resultaat van de vestiging. Hij legt eventueel zijn bevindingen voor aan de regiomanager en/of collega-vestigingsmanagers en doet

### B1-K2-W1: Voert vestigingsbeleid uit

verbetervoorstellen. Waar nodig stuurt hij direct bij door activiteiten aan te passen. Hij verantwoordt eventueel de resultaten aan de regiomanager/centrale organisatie en licht gemaakte keuzes toe.

#### Resultaat

De uitvoering van het vestigingsbeleid is gericht op het behalen van de vestigingsdoelstellingen.

#### Gedrag

De Food specialist:

- bewaakt voortdurend de uitvoering van het vestigingsbeleid, is alert op afwijkingen en treedt op bij afwijkingen;
- kijkt kritisch naar de resultaten en doet op basis van bevindingen verbetervoorstellen en/of initieert verbeteringen binnen de gegeven bandbreedte;
- signaleert en benut kansen en onderneemt acties om de commerciële positie van de vestiging te versterken.

De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Ondernemend en commercieel handelen, Bedrijfsmatig handelen

### B1-K2-W2: Beheert de goederenstroom

#### Omschrijving

De Food specialist stuurt het logistieke proces in de vestiging aan. Hij beheert de voorraad door deze te (laten) controleren. Hij vergelijkt de werkelijke voorraad met de geadmisteerde voorraad en onderzoekt de oorzaak van afwijkingen en derving/afschrijvingen. Zo nodig bestelt of koopt hij producten in. In voorkomende gevallen zorgt hij voor een transportplanning, onderhandelt met bezorgings- en/of transportondernemingen of regelt eigen transport met daarbij zaken als verzekeringen en transportschades.

#### Resultaat

Het logistieke proces is volgens de bedrijfseisen georganiseerd.

#### Gedrag

De Food specialist:

- maakt duidelijke keuzes bij het vormgeven van het logistieke proces, rekening houdend met eisen ten aanzien van kosten(besparing), samenhang met bedrijfsprocessen en klantafspraken;
- voert actief beleid inzake voorkomen en minimaliseren van derving.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Onderzoeken, Bedrijfsmatig handelen

### B1-K2-W3: Plant en verdeelt de werkzaamheden

#### Omschrijving

De Food specialist brengt in kaart welke werkzaamheden uitgevoerd moeten worden, wat de eisen aan de werkzaamheden zijn (te behalen resultaat, tijdsinvestering etc.) en welke capaciteit beschikbaar is. In sommige gevallen beschrijft hij dit in een projectplan. Hij maakt een planning voor de inzet van medewerkers, maakt inzichtelijk hoe taken verdeeld zijn, wat de prioriteiten zijn en kent, waar nodig, ook verantwoordelijkheden en bevoegdheden toe. Hij communiceert de planning en taakverdeling aan de medewerkers, beantwoordt vragen hieromtrent en past de planning en taakverdeling aan wanneer er aanleiding toe is.

#### Resultaat

Realistische planning en taakverdeling, passend bij de uit te voeren werkzaamheden, beschikbaarheid van medewerkers en tijdsplanning die inzichtelijk en duidelijk is voor medewerkers en leidinggevende.

#### Gedrag

De Food specialist:

- houdt rekening met de eisen aan de uitvoering van de werkzaamheden en prioriteiten;
- combineert kostenbewust de gestelde eisen met de inzet van mensen in de planning;
- anticipeert tijdig met de planning en taakverdeling op veranderende eisen of situatie;
- communiceert de planning op heldere wijze aan medewerkers.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren

#### B1-K2-W4: Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden

##### Omschrijving

De Food specialist staat de medewerker(s) bij op de werkvloer. Hij informeert en instrueert de medewerkers over de te verrichten taken, prioriteiten, productiviteits- en kwaliteitsnormen, te behalen resultaten en/of projecten. Hij biedt de medewerkers ruimte om vragen te stellen en te reageren. Hij ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens procedures, werkinstructies en/of de afspraken uit het projectplan. Tijdens de werkzaamheden stuurt hij bij door aanvullende informatie of extra instructie te geven of werkzaamheden anders te organiseren. Hij geeft de medewerkers inzicht hoe werkzaamheden optimaal uitgevoerd kunnen worden. Hij observeert de medewerkers en signaleert wie (extra) ondersteuning nodig heeft en voorziet daarin.

##### Resultaat

De medewerkers weten wat er van hen verwacht wordt en de begeleiding is gericht op een efficiënt en effectief verloop van de werkzaamheden.

##### Gedrag

De Food specialist:

- stemt zijn stijl van begeleiding af op het individu;
- geeft duidelijke informatie en instructies;
- spreekt medewerkers consequent en helder aan op afwijkingen: geeft duidelijke adviezen voor verandering/verbetering;
- checkt doelgericht en regelmatig of de informatie en instructies juist zijn overgekomen;
- controleert regelmatig of medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens afspraak, (wettelijke) richtlijnen en productiviteits- en kwaliteitsnormen.

De onderliggende competenties zijn: Begeleiden

#### B1-K2-W5: Adviseert over de personeelsbehoefte

##### Omschrijving

De Food specialist adviseert over de personeelsbehoefte. Hij legt plannen en ideeën met betrekking tot de verwachte personeelsbehoefte voor aan zijn leidinggevende en/of aan de afdeling Personeelszaken/HRM en voert overleg over onder meer de organisatorische en de financiële gevolgen van het advies. Hiervoor onderzoekt hij of er in-, door- of uitstroom van medewerkers nodig is en betreft hierbij onder meer het organisatiebeleid, het jaar of kwartaalplan, ontwikkelingen in en buiten de organisatie en de actuele personeelssamenstelling. Hij signaleert een tijdelijke of structurele behoefte aan nieuwe medewerkers op basis van de (verwachte) omzet en werkzaamheden. Hij bekijkt de mogelijkheden binnen het personeelsbudget voor het aannemen van extra medewerkers en brengt in kaart aan welke soort medewerker behoefte is. Hij verwerkt deze gegevens in een voorstel aan de centrale organisatie/ondernemer of leidinggevende.

##### Resultaat

Een onderbouwd advies over de personeelsbehoefte, passend binnen het personeelsbudget en de organisatiestructuur.

##### Gedrag

De Food specialist:

- verzamelt en gebruikt alle beschikbare gegevens, verwerkt deze in een personeelsplan en geeft alternatieven aan;
- beoordeelt of het financieel haalbaar en verantwoord is om personeel in dienst te nemen op basis van de actuele en toekomstige situatie;
- beargumenteert zijn advies/voorstel helder en met relevante informatie.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Bedrijfsmatig handelen

### B1-K3: Optimaliseren bedrijfsactiviteiten

#### Complexiteit

De Food specialist voert een grote diversiteit aan werkzaamheden en taken uit. Het gaat hierbij om zowel productiewerkzaamheden en -taken en dienstverlening als beleidsondersteunende en innovatie ondersteunende werkzaamheden en taken. De werkzaamheden worden beïnvloed door de veranderende omstandigheden en factoren. Het gaat o.a. om teeltfactoren, productiefactoren, bedrijfsmatige factoren, bedrijfsbelang en klanten. Hij voert het werk uit volgens standaard werkwijzen en eigen inzicht (combineren van standaard werkwijzen). De werkzaamheden zijn bedrijfsgebonden en afhankelijk van omvang van het bedrijf (omzet, personeel, staf), organisatievorm en organisatiestructuur en bedrijfsdoelstellingen. Hij opereert in een regionale, nationale en internationale context. Om zijn werk goed te doen heeft hij specialistische kennis en vaardigheden nodig op het gebied van het werkveld, het beroep en de bedrijfsvoering.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food specialist vervult een coördinerende en begeleidende rol. Hij voert zelfstandig de diverse taken naast elkaar uit. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft specialistische kennis van de keten/markt (o.a. productieketen, handelsketen, afzetmarkt, ketenverantwoordelijkheid)
- heeft inzicht in de gevolgen van zijn handelen voor het milieu
- heeft inzicht in saldoberekeningen
- heeft kennis van de gebruikelijke vaktermen/vakjargon uit de branche
- heeft specialistische kennis van voorraadbeheer
- kan analyses uitvoeren (markt, concurrentie, SWOT, doelgroep, kosten-baten, prijs)
- kan informatie helder overdragen
- kan kleinschalig marktonderzoek uitvoeren en resultaten interpreteren
- kan marktstrategie bepalen en toepassen
- kan ontwikkelingen vertalen naar het eigen bedrijf

### B1-K3-W1: Analyseert bedrijfsgegevens en vormt visie

#### Omschrijving

De Food specialist analyseert (periodiek) de bedrijfstechnische gegevens en vertaalt deze naar bedrijfseconomische cijfers (ontvangsten/uitgaven, opbrengsten/kosten) van de onderneming. Hij signaleert afwijkende gegevens en onderzoekt de oorzaak hiervan. Hij levert de financiële gegevens aan, onder meer voor het samenstellen van de jaarrekening. Op basis van de balans en jaarrekening spart hij met zijn leidinggevende of de ondernemer over de toekomstvisie van de onderneming.

#### Resultaat

Er is een beeld gevormd van de toekomst van (delen) van de onderneming.

#### Gedrag

De Food specialist:

- analyseert grondig de beschikbare gegevens en maakt rationele inschattingen gebaseerd op de financiële gegevens;
- levert tijdig de juiste financiële gegevens aan bij de juiste partijen;
- vormt een weloverwogen mening op basis van de analyse van de bedrijfsgegevens en brengt zijn mening in in het gesprek met zijn leidinggevende over de toekomstvisie van de onderneming;
- is een deskundig gesprekspartner.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

#### B1-K3-W2: Analyseert toeleveranciers en afzetmarkt

##### Omschrijving

De Food specialist analyseert op basis van het aanbod en de doelgroep van de onderneming de toeleveranciers, de afzetmarkt en de keten. Hij besteedt aandacht aan de (nieuwe) ontwikkelingen in de markt en de wensen van de doelgroep. Hij signaleert welke factoren de markt (kunnen) beïnvloeden. Hij bespreekt zijn bevindingen met zijn leidinggevende.

##### Resultaat

De keten en de afzetmarkt zijn in beeld gebracht.

##### Gedrag

De Food specialist:

- analyseert de relevante gegevens grondig;
- signaleert tijdig factoren en ontwikkelingen die de markt beïnvloeden;
- vormt een weloverwogen mening over de gesignaleerde factoren en ontwikkelingen en bespreekt deze met zijn leidinggevende;
- is een deskundig gesprekspartner.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

#### B1-K3-W3: Adviseert over innovaties

##### Omschrijving

De Food specialist kijkt terug op de resultaten van de onderneming/afdeling/het project en de manier waarop het beleid en de plannen zijn uitgevoerd. Hij leest vakliteratuur, signaleert ontwikkelingen, vernieuwingen en mogelijkheden tot verwaardiging in zijn sector/keten/afzetmarkt. Hij vertaalt deze naar (verbeter)mogelijkheden voor het bedrijf. In overleg met de leidinggevende en eventueel ingeschakelde externe deskundigen stelt hij verbeteracties voor.

##### Resultaat

De producten/diensten/werkwijzen van de onderneming/afdeling/het project sluiten aan bij ontwikkelingen en innovaties.

##### Gedrag

De Food specialist:

- oriënteert zich op ontwikkelingen en innovaties en koppelt deze aan kansen voor de onderneming/afdeling/het project;
- spart deskundig met de leidinggevende/externe deskundigen over de gesignaleerde ontwikkelingen en innovaties, de evaluatie van de onderneming/afdeling/het project en gesignaleerde mogelijkheden;
- beoordeelt zorgvuldig de verbetervoorstellen op financiële en/of organisatorische haalbaarheid en/of acceptatie van de maatschappelijke omgeving waarin het bedrijf opereert.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren

#### B1-K3-W4: Vormt netwerken en maakt hier gebruik van

##### Omschrijving

De Food specialist onderhoudt (externe) contacten met klanten, leveranciers en externe adviseurs en bouwt een eigen netwerk op. Hij raadpleegt externe contacten om informatie te verkrijgen die van belang is voor de onderneming/afdeling en profileert zich binnen zijn netwerk, afgestemd op de doelgroep. Hij maakt mede op basis van de informatie afkomstig uit zijn netwerk keuzes in overleg met zijn leidinggevende voor zijn onderneming/afdeling.

##### Resultaat

Een actueel netwerk.

#### B1-K3-W4: Vormt netwerken en maakt hier gebruik van

##### Gedrag

De Food specialist:

- verzamelt relevante informatie adequaat;
- legt actief en makkelijk contact.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

## B1-K4: Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten

### Complexiteit

De Food specialist verricht een diversiteit aan werkzaamheden. Hij bepaalt het beleid voor het be- en/of verwerkingsproces van versproducten en het inkoop- en voorraadbeleid. Daarnaast werkt hij in voorkomende gevallen zelf mee in het be- en/of verwerkingsproces. De voortgang van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten kan door interne of externe verstoringen, fouten of problemen worden vertraagd of belemmerd. Hij zal hier flexibel mee om moeten kunnen gaan en het hoofd koel moeten kunnen houden. Bij het werken met versproducten kan de kwetsbaarheid een complicerende factor betekenen. De Food specialist werkt eraan om constante verbeteringen te realiseren. Dit vereist specialistische kennis en vaardigheden m.b.t. bedrijfsvoering en bij het afstemmen van het beleid op de markt en op mogelijkheden van het bedrijf. Ook heeft hij specialistische kennis en vaardigheden m.b.t. het productieproces.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food specialist is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en voor de uitvoering van het werk van de medewerkers. Hij speelt in op wisselende en/of onverwachte omstandigheden. Hij is verantwoordelijk voor de inzet van de medewerkers bij het be- en/of verwerkingsproces van versproducten. Hij ziet erop toe dat de medewerkers voortdurend aandacht hebben voor hygiëne en kwaliteit omdat ze met kwetsbare versproducten werken. Hij is eindverantwoordelijk voor het voorkomen van derving. Hij voert zijn taken zelfstandig uit en heeft te maken met een hoge mate van afbreukrisico. Hij neemt zelfstandig beslissingen voor de gangbare werkzaamheden, zonder verantwoording af te leggen aan een leidinggevende.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft specialistische kennis van (voorkomen van) kruisbesmetting
- heeft brede kennis van kwaliteitssystemen
- heeft kennis van bestelsystemen
- heeft brede kennis van logistieke versprocessen
- heeft specialistische kennis van inkoopprocedures en leveringsvoorwaarden
- heeft specialistische kennis van de spelers en doelgroepen in de markt
- heeft specialistische kennis van marktontwikkelingen in de versspeciaalzaken
- heeft specialistische kennis van bewaarcondities van versproducten
- heeft specialistische kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)
- kan derving berekenen en dit relateren aan gecalculeerde derving
- kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. hygiëne toepassen (bijv. HACCP, Hygiëncode)
- kan wettelijke richtlijnen toepassen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu
- kan wettelijke richtlijnen toepassen m.b.t. verpakking, etikettering en destructie
- kan voorraadbeheer van versproducten toepassen (o.a. fifo-systeem)
- kan het belang van voedselveilig werken overbrengen aan medewerkers
- kan instructie en feedback geven aan medewerkers
- kan één of meerdere be- en/of verwerkingshandelingen toepassen bij vlees, vleeswaren, wild, gevogelte, vis of AGF
- kan presentatievormen en -technieken toepassen

## B1-K4-W1: Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces

### Omschrijving

De Food specialist stelt op basis van de beschikbare vloeroppervlakte voor be- en/of verwerking van versproducten en de vakbekwaamheid van het beschikbare personeel vast of hij voldoende ruimte en expertise in huis heeft om te gaan werken met onbewerkte versproducten, of dat de versproducten waarmee de onderneming gaat werken al in bepaalde mate voorbereid moeten zijn. Hij weegt de mogelijkheden, beperkingen, kosten en baten tegen elkaar af en kiest of hij onbewerkte of (deels) voorbereide versproducten gaat inkopen. Met de keuze voor onbewerkte of (deels) voorbereide versproducten bepaalt hij de reikwijdte van handelingen in het be- en/of verwerkingsproces en welke machines en materialen nodig zijn.

### Resultaat

Beleid waaruit blijkt wat de reikwijdte van handelingen in het be- en/of verwerkingsproces is, welke machines en materialen de onderneming inzet en waarom.



#### B1-K4-W1: Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces

##### Gedrag

De Food specialist:

- neemt tijdig een krachtige en duidelijke beslissing om te gaan werken met onbewerkte of in bepaalde mate voorbewerkte versproducten.
- analyseert de mogelijkheden en beperkingen van onbewerkte of in bepaalde mate voorbewerkte versproducten en de beschikbaarheid van vakbekwaam personeel en ruimte en weegt deze tegen elkaar af.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Analyseren, Bedrijfsmatig handelen

#### B1-K4-W2: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid

##### Omschrijving

De Food specialist bepaalt het inkoop- en voorraadbeleid dat past bij het beleid voor het be- en/of verwerkingsproces. Hij bepaalt welke product(groep)en worden ingekocht, welk budget hiervoor beschikbaar is en aan welke eisen het inkoopproces moet voldoen. Hiervoor vergelijkt hij inkoopkanalen en leveranciers. Hij beschrijft in het beleid hoe de inkoop en het voorraadbeheer moeten verlopen. Bij ontwikkelingen in de onderneming past hij het plan zo nodig aan. Hij bepaalt welke (nieuwe) producten aan het assortiment worden toegevoegd en/of welke producten uit het assortiment verdwijnen.

##### Resultaat

De processen rondom de voorraad en inkoop zijn duidelijk beschreven en zo efficiënt mogelijk ingericht.

##### Gedrag

De Food specialist:

- neemt op tijd duidelijke beslissingen over leveranciers en budget voor de inkoop en de in te kopen producten en aan te leggen voorraad (groot inkopen of juist in kleine hoeveelheden);
- volgt de markt van inkoopkanalen en legt tijdig contact met mogelijke leveranciers;
- schrijft een volledig en logisch gestructureerd inkoop- en voorraadbeleid dat aansluit op de ontwikkeling van de onderneming, waarmee het logistieke (inkoop en voorraad)proces uitgevoerd kan worden;
- is constant op zoek naar mogelijkheden voor vernieuwing van het versassortiment waarbij de keuze is afgestemd op de lokale omgeving en/of doelgroep en/of marktontwikkelingen.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Formuleren en rapporteren, Ondernemend en commercieel handelen

#### B1-K4-W3: Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten

##### Omschrijving

De Food specialist neemt de be- en/of verwerkingsplanning van de versproductie als uitgangspunt. Hij controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de kwaliteitsrichtlijnen van het bedrijf en of de werkzaamheden voldoen aan voedselveiligheidseisen. Hij signaleert onregelmatigheden of stagnatie in de versproductie en onderneemt gericht actie door oplossingen aan te dragen of de inrichting van processen aan te passen. Hij bespreekt eventueel benodigde wijzigingen met de medewerkers.

##### Resultaat

Medewerkers zijn zodanig aangestuurd dat het be- en/of verwerkingsproces efficiënt en effectief verloopt.

##### Gedrag

De Food specialist:

- neemt de be- en/of verwerkingsplanning van de versproductie snel en vakkundig door;
- controleert vanuit zijn deskundigheid of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de productieplanning en onderneemt, indien nodig, actie;
- controleert met kennis van de kwaliteits-, veiligheids- en hygiënerichtlijnen of de werkzaamheden voldoen aan voedselveiligheids- en kwaliteitseisen;
- signaleert onregelmatigheden of stagnatie in de versproductie/versverwerking en onderneemt gericht actie door doordachte, op ervaring of creativiteit gebaseerde oplossingen aan te dragen of de inrichting van processen aan te

#### B1-K4-W3: Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten

passen;

- bespreekt eventueel benodigde wijzigingen open en constructief met de medewerkers.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Aansturen, Samenwerken en overleggen, Analyseren, Kwaliteit leveren

#### B1-K4-W4: Maakt presentatieplan

##### Omschrijving

De Food specialist maakt een presentatieplan voor de totale presentatie, een actiepresentatie, themapresentatie en/of proeftableau dat aansluit bij de bedrijfsrichtlijnen en promotionele acties die voortvloeien uit de marketingstrategie. Hij beschrijft de presentatie van versproducten, de inrichting van de winkel/afdeling en de benadering van de klanten. Hij beschrijft tevens acties en seizoenspresentaties.

##### Resultaat

Een uitgewerkt presentatieplan.

##### Gedrag

De Food specialist:

- toont bij het maken van het presentatieplan inzicht in presentatievormen en presentatietechnieken;
- verwerkt op speelse wijze bedrijfsrichtlijnen en promotionele acties in het presentatieplan;
- geeft in het presentatieplan een compleet en helder beeld van de verspresentatie.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen

#### B1-K4-W5: Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces

##### Omschrijving

De Food specialist werkt bij drukte mee bij het be- en/of verwerken van versproducten en het adviseren van klanten. Afhankelijk van het bedrijf voert hij verschillende be- en/of verwerkingshandelingen uit. Bij de bewerking van versproducten houdt hij de producten zo kort mogelijk buiten de koeling. Daarnaast verwerkt hij versproducten tot vlug- of panklare versproducten die behoren tot het assortiment van de speciaalzaak of die als grondstof dienen voor maaltijd of maaltijdcomponent. Hij gebruikt diverse hulpmiddelen bij het verwerken van versproducten. Hij voert visuele controles uit op de eindproducten, signaleert onregelmatigheden en zoekt hier een oplossing voor. Hij verpakt versproducten indien nodig voor, met de hand of met behulp van de verpakkingsmachine. Hij voorziet verpakkingen van versproducten van prijzen en/of etiketten. Hij let op voedselveilig werken en geeft medewerkers het goede voorbeeld.

##### Resultaat

De versproducten worden be- en/of verwerkt conform planning en specificaties en klanten worden naar tevredenheid geadviseerd, ook bij onvoorziene omstandigheden, zoals onverwachte drukte of ziekte.

##### Gedrag

De Food specialist:

- past de juiste be- en/of verwerkingstechnieken vlot toe op versproducten van de juiste snit, met het juiste gewicht en zonder onregelmatigheden, tot een verkoopklaar product;
- gebruikt de juiste messen en/of andere hulpmiddelen bij het be- en/of verwerken van versproducten. Hij werkt daarbij efficiënt en kostenbewust, zodat er geen verspilling optreedt;
- adviseert de klant vakkundig over toepassingen, bereiden en bewaren van versproducten;
- zorgt ervoor dat verpakkingen van versproducten zijn of worden voorzien van prijzen en/of etiketten conform specificaties;
- werkt voedselveilig conform HACCP-richtlijnen en spreekt medewerkers hier ook duidelijk en constructief op aan;
- toont duidelijk aan de medewerkers hoe er voedselveilig gewerkt moet worden.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

## 2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

### Nederlandse taal

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel Nederlandse taal deel uit. De referentieniveaus en de kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op [www.s-bb.nl/generieke-eisen](http://www.s-bb.nl/generieke-eisen) en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Het betreft de volgende referentieniveaus:

- a. voor entreekwalificaties en voor kwalificaties op niveau 2 en 3: 2F;
- b. voor kwalificaties op niveau 4: 3F.

### Rekenen

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel rekenen deel uit. De referentieniveaus en de kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op [www.s-bb.nl/generieke-eisen](http://www.s-bb.nl/generieke-eisen) en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Het betreft de volgende referentieniveaus:

- a. voor entreekwalificaties en voor kwalificaties op niveau 2 en 3: 2F;
- b. voor kwalificaties op niveau 4: 3F.

### Loopbaan en burgerschap

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap deel uit. De kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op [www.s-bb.nl/generieke-eisen](http://www.s-bb.nl/generieke-eisen) en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

### Engels (alleen voor niveau 4)

Van elke kwalificatie op mbo niveau 4 in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel Engels deel uit. Op grond van artikel 17a van het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB zijn de referentieniveaus en de kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel opgenomen in bijlage 2 bij dit besluit. Deze bijlage is te vinden op [www.s-bb.nl/generieke-eisen](http://www.s-bb.nl/generieke-eisen) en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Het betreft de volgende referentieniveaus:

- a. lezen en luisteren: B1;
- b. schrijven, spreken en gesprekken voeren: A2.

# Profieldeel

P1 Food specialist

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

Beroepsvereisten

Nee