

Kwalificatiedossier mbo

# **Vers: Vakmanschap & ambacht**

## **Crebonr. 23166**

Kwalificaties

- » **Medewerker vers (Crebonr. 25423)**
- » **Vakbekwaam medewerker vers (Crebonr. 25425)**
- » **Slager-traiteur (Crebonr. 25424)**
- » **Worstmaker (Crebonr. 25426)**

Geldig vanaf

**01-08-2015**

Opleidingsdomein

**Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonr. 79160)**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-01-2016

## Inhoudsopgave

|  |    |
|--|----|
| <b>Leeswijzer</b>  | 5  |
| <b>Overzicht van het kwalificatiedossier</b>                                     | 6  |
| <b>Basisdeel</b>   | 8  |
| <b>1. Beroepsspecifieke onderdelen</b>   | 8  |
| <b>B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit</b>  | 8  |
| B1-K1-W1: Be- en/of verwerkt versproducten                                       | 9  |
| B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten                | 9  |
| B1-K1-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving                          | 10 |
| B1-K1-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen     | 10 |
| <b>B1-K2: Verleent service aan de klant</b>                                      | 11 |
| B1-K2-W1: Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring                       | 11 |
| B1-K2-W2: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten           | 12 |
| B1-K2-W3: Presenteert versproducten  | 12 |
| B1-K2-W4: Verzorgt de uitstraling van de locatie                                 | 13 |
| <b>B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten</b>                                     | 14 |
| B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit         | 14 |
| B1-K3-W2: Slaat versproducten op   | 15 |
| B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten                         | 15 |
| <b>2. Generieke onderdelen</b>   | 17 |
| <b>Profieldeel</b>   | 18 |
| <b>P1: Medewerker vers</b>   | 18 |
| <b>P2: Vakbekwaam medewerker vers</b>  | 19 |
| P2-K1: Geeft sturing aan de versafdeling(en)                                     | 19 |
| P2-K1-W1: Plant het versverwerkingsproces  | 19 |
| P2-K1-W2: Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces              | 20 |
| P2-K2: Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid                    | 21 |
| P2-K2-W1: Maakt marktanalyses en bepaalt kansen                                  | 21 |
| P2-K2-W2: Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing | 21 |
| <b>P3: Slager-traiteur</b>   | 23 |
| P3-K1: Voert versspecialistische handelingen uit                                 | 23 |
| P3-K1-W1: Maakt productieplanning  | 23 |
| P3-K1-W2: Bereidt traiteursproducten   | 24 |
| P3-K1-W3: Past receptuur van traiteursproducten aan                              | 24 |
| P3-K1-W4: Voert kostprijsberekening uit  | 25 |
| P3-K1-W5: Verzorgt presentatie van traiteursproducten                            | 25 |
| P3-K1-W6: Deelt vakinhoudelijke expertise  | 25 |
| <b>P4: Worstmaker</b>  | 27 |
| P4-K1: Verzorgt de productie van worsten en vleeswaren                           | 27 |
| P4-K1-W1: Maakt productieplanning  | 27 |
| P4-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren  | 28 |
| P4-K1-W3: Past receptuur van worsten en vleeswaren aan                           | 28 |

|  |    |
|--|----|
| P4-K1-W4: Voert kostprijsberekening uit .....    | 29 |
| P4-K1-W5: Houdt machines in optimale staat ..... | 29 |
| P4-K1-W6: Deelt vakinhoudelijke expertise .....  | 29 |

# Leeswijzer

Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

## Opbouw dossier

Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
  - a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
  - 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). Profielen bestaan uit kerntaken (K ) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

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 vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



## 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 dit kwalificatiedossier is te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

# Overzicht van het kwalificatiedossier

| Naam profiel                  | Mbo-niveau<br>(EQF-niveau) | Beroepsvereisten | Typering van de kwalificatie |
|-------------------------------|----------------------------|------------------|------------------------------|
| P1 Medewerker vers            | 2                          | Nee              | basisberoepsopleiding        |
| P2 Vakbekwaam medewerker vers | 3                          | Nee              | vakopleiding                 |
| P3 Slager-traiteur            | 3                          | Nee              | vakopleiding                 |
| P4 Worstmaker                 | 3                          | Nee              | vakopleiding                 |

## Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

|                                      |          |  |
|--------------------------------------|----------|--|
| B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit    | B1-K1-W1 | Be- en/of verwerkt versproducten                                   |
|                                      | B1-K1-W2 | Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten            |
|                                      | B1-K1-W3 | Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving                      |
|                                      | B1-K1-W4 | Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen |
| B1-K2 Verleent service aan de klant  | B1-K2-W1 | Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring                   |
|                                      | B1-K2-W2 | Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten       |
|                                      | B1-K2-W3 | Presenteert versproducten  |
|                                      | B1-K2-W4 | Verzorgt de uitstraling van de locatie                             |
| B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten | B1-K3-W1 | Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit     |
|                                      | B1-K3-W2 | Slaat versproducten op   |
|                                      | B1-K3-W3 | Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten                     |

## Profieldeel

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

|  |          |   |
|--|----------|---|
| P1 Medewerker vers   |          |   |
| Geen extra kerntaken en werkprocessen                        |          |   |
| P2 Vakbekwaam medewerker vers                                |          |   |
| P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)                  | P2-K1-W1 | Plant het versverwerkingsproces                           |
|  | P2-K1-W2 | Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces |
| P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid | P2-K2-W1 | Maakt marktanalyses en bepaalt kansen                     |

| P2 Vakbekwaam medewerker vers |          |  |
|-------------------------------|----------|--|
|                               | P2-K2-W2 | Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing |

| P3 Slager-traiteur                              |          |   |
|---|----------|---|
| P3-K1 Voert versspecialistische handelingen uit | P3-K1-W1 | Maakt productieplanning                     |
|   | P3-K1-W2 | Bereidt traiteursproducten                  |
|   | P3-K1-W3 | Past receptuur van traiteursproducten aan   |
|   | P3-K1-W4 | Voert kostprijsberekening uit               |
|   | P3-K1-W5 | Verzorgt presentatie van traiteursproducten |
|   | P3-K1-W6 | Deelt vakinhoudelijke expertise             |

| P4 Worstmaker   |          |  |
|---|----------|--|
| P4-K1 Verzorgt de productie van worsten en vleeswaren | P4-K1-W1 | Maakt productieplanning                      |
|   | P4-K1-W2 | Bereidt worsten en vleeswaren                |
|   | P4-K1-W3 | Past receptuur van worsten en vleeswaren aan |
|   | P4-K1-W4 | Voert kostprijsberekening uit                |
|   | P4-K1-W5 | Houdt machines in optimale staat             |
|   | P4-K1-W6 | Deelt vakinhoudelijke expertise              |

# Basisdeel

## 1. Beroepsspecifieke onderdelen

### Typering van de beroepengroep

#### Context

De vakman (vakvrouw) vers voert (productie)werkzaamheden uit in de verse voedingsbranche, te weten de ambachtelijke slagerij, de worstmakerij, een versafdeling van de supermarkt, de visspeciaalzaak, de AGF speciaalzaak, het poeliersbedrijf of de (ambulante) verkoopwagen.

De vakman vers produceert versproducten voor de klant. Het werken met kwetsbare, verse producten voor consumptiedoeleinden is typerend voor het werken in deze branche.

#### Typerende beroepshouding

De vakman vers verricht be- en verwerkingshandelingen aan versproducten met het oog op de vraag van de klant. Hij is zich continu bewust van het belang dat de klant hecht aan kwaliteitseisen en gezondheidsaspecten van versproducten. Aandacht voor hygiëne en voedselveiligheid zijn cruciale aspecten die als rode draad door het werk lopen.

De vakman vers heeft een hoog werktempo maar bewaakt tegelijkertijd de kwaliteit en voedselveiligheid van de versproducten. Hij is dienstverlenend en flexibel als het werk dat vereist. Ook is hij collegiaal. In zijn werk is hij zich continu bewust van en houdt zich bezig met:

- arbo en veiligheid: met name het gebruik van messen en machines;
- milieu: sorteren afval en gebruik schoonmaakmiddelen;
- gezondheid: hygiënemaatregelen;
- economisch belang: verwerken restmateriaal en voorkomen derving.

#### Resultaat van de beroepengroep

Als de vakman vers zijn werk goed heeft gedaan, dan heeft de klant een voedselveilig versproduct dat aansluit op diens wensen en behoeften.

### B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit

#### Complexiteit

De vakman vers verricht met name standaard werkzaamheden met betrekking tot de be- en/of verwerking van versproducten en wat daarbij komt kijken. Hij werkt voornamelijk volgens in de sector geldende normen en gestelde procedures en eisen. Hij heeft basiskennis en praktische vaardigheden met betrekking tot be- en/of verwerkingstechnieken.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakman vers is vooral uitvoerend bezig, waarbij hij een eigen verantwoordelijkheid heeft voor de kwaliteit van de versproducten uit het assortiment. Hij voert zijn taken, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, zelfstandig uit. Hij weet op het juiste moment zijn leidinggevende te raadplegen.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

##### Productie

- Heeft algemene kennis van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten
- Heeft algemene kennis van versproducten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, smaak)
- Heeft productkennis van het versassortiment
- Kan be- en/of verwerkingshandelingen toepassen bij vlees, vleeswaren, wild, gevogelte, vis of AGF
- Kan het belang van duurzaamheid binnen de verssector uitleggen
- Kan inpak- en verpakkingstechnieken toepassen



## B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit

### Kwaliteitssystemen

- Heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu toepassen
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. verpakking en etikettering toepassen
- Kan kwaliteitseisen m.b.t. versproductie/versverwerking toepassen
- Kan schoonmaakmiddelen en -materialen gebruiken en ontsmettingstechnieken toepassen
- Kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijv. HACCP, Hygiëncode)

## B1-K1-W1: Be- en/of verwerkt versproducten

### Omschrijving

De vakman vers voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de versbewerking en/of -verwerking. Hij bepaalt de bestemming van het product(deel) aan de hand van de planning. Hij zet bijvoorbeeld versproducten zo kort mogelijk voor de be- en/of verwerking buiten de koeling, weegt de juiste hoeveelheid grond- en hulpstoffen af en/of zorgt ervoor dat alle materialen en middelen gereed zijn voor gebruik. Hij voert be- en/of verwerkingshandelingen uit bij versproducten, zoals vlees (bijv. verdelen, snijden, wegen, portioneren, vliezen of gehakt mengen/draaien); vleeswaren (bijv. snijden of portioneren); vis (bijv. fileren, onthuiden, in moten hakken, marinieren, zouten of garen) of AGF (bijv. snijden, schrappen, wassen, drogen of vermengen). Hij verwerkt restmateriaal waar mogelijk. Hij signaleert onregelmatigheden en zoekt hier een oplossing voor. Hij verpakt/verwerkt de versproducten volgens de planning handmatig of machinaal. Hij voert een visuele controle uit op de eindproducten en zet ze gereed voor verkoop, verdere be-/verwerking of opslag.

### Resultaat

De be- en/of verwerkte versproducten zijn gereed voor verkoop, verdere bewerking of opslag.

### Gedrag

- Bereidt de versbe- en/of versverwerking systematisch volgens de planning voor, waarbij hij netjes en zorgvuldig werkt en de veiligheidsvoorschriften toepast.
- Gebruikt de juiste messen en/of andere hulpmiddelen bij het be- en/of verwerken van versproducten. Hij werkt daarbij efficiënt en kostenbewust, met het oog op duurzaamheid.
- Be- en/of verwerkt versproducten nauwkeurig en hygiënisch, volgens de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen, en let op uiterlijk, consistentie en geur, zonder dat daarbij het productiviteitsniveau onder druk komt.
- Neemt maatregelen conform de bedrijfsrichtlijnen bij versproducten die afwijken van de kwaliteitseisen.
- Verpakt versproducten handmatig of machinaal aan de hand van de planning of een bestelling van een klant conform bedrijfsrichtlijnen en wettelijke bepalingen (m.n. etikettering, traceability).
- Hergebruikt restmateriaal zo veel mogelijk en voert afval af conform bedrijfsafspraken en wettelijke bepalingen.

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

## B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

### Omschrijving

De vakman vers bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten volgens vaste receptuur. Hij gebruikt (reeds voorbewerkte) versproducten en verwerkt deze in maaltijden en/of maaltijdcomponenten. Tevens bedient hij eenvoudige (verhittings)apparatuur. Eventueel koelt hij de maaltijden en/of maaltijdcomponenten terug.

### Resultaat

De maaltijden en/of maaltijdcomponenten zijn efficiënt en op de juiste wijze bereid (en teruggekoeld) en zijn gereed voor verkoop.

### Gedrag

- Gebruikt de juiste ingrediënten in de juiste hoeveelheden.
- Past bereidingstechnieken toe conform (bedrijfs)receptuur.
- Kiest bij het bereidingsproces passende apparaten en hulpmiddelen en gaat zo efficiënt mogelijk om met deze hulpmiddelen.

#### B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

- Bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten nauwkeurig en hygiënisch en let met name op kruisbesmetting, uiterlijk en geur.
- Koelt indien nodig het product volgens voorschriften terug.

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

#### B1-K1-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving

##### Omschrijving

De vakman vers houdt bij zijn werkzaamheden constant de kwaliteit en voedselveiligheid van de versproducten in de gaten en zorgt ervoor dat derving (lekkage/ kruisbesmetting) wordt geminimaliseerd. Bij constatering van afwijkingen neemt hij maatregelen. Hij is alert op en speelt waar nodig in op houding en gedrag van zichzelf en collega's om de voedselveiligheid te waarborgen en derving te voorkomen.

##### Resultaat

De voedselveiligheid wordt continu gecontroleerd en er ontstaat zo min mogelijk derving.

##### Gedrag

- Werkt volgens voorschriften m.b.t hygiëne en voedselveiligheid.
- Is alert op en speelt waar nodig adequaat in op omgevingsfactoren die van invloed zijn op de kwaliteit van de versproducten.
- Onderneemt actie bij constatering van afwijkingen van product of werkwijze conform bedrijfsrichtlijnen en waarschuwt indien nodig zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren

#### B1-K1-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

##### Omschrijving

De vakman vers houdt, in overleg en samenwerking met collega's, de verkoop- en/of productieruimte gedurende de dag schoon en netjes. In de loop van de dag maakt hij de veelvuldig gebruikte hulpmiddelen schoon voor hergebruik. Aan het eind van iedere werkdag reinigt en/of desinfecteert hij de verkoop- en/of productieruimte, machines en gereedschappen. Bij het reinigen en desinfecteren demonteert en monteert hij waar nodig de machines.

##### Resultaat

Een schone en opgeruimde werkruimte waarin voedselveilig gewerkt kan worden.

##### Gedrag

- Houdt verkoop- en/of productieruimte gedurende de dag schoon en netjes conform bedrijfsrichtlijnen en schoonmaakplan.
- Maakt in de loop van de dag veelvuldig gebruikte hulpmiddelen zorgvuldig en accuraat schoon voor hergebruik.
- Reinigt aan het eind van de dag de verkoop- en/of productieruimte grondig volgens de bedrijfsrichtlijnen.
- Stemt de uit te voeren schoonmaakwerkzaamheden adequaat af met de andere teamleden en geeft zelf het goede voorbeeld.
- Kiest de juiste schoonmaakmiddelen en -materialen en gebruikt deze op een verantwoorde en economische wijze (zo min mogelijk verspilling).

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

**B1-K2: Verleent service aan de klant****Complexiteit**

De vakman vers verricht met name standaard werkzaamheden met betrekking tot het adviseren van klanten en het verzorgen van de winkelruimte. Hij speelt in op wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden van het bedrijf. Hij werkt voornamelijk volgens in de sector geldende normen en procedures en eisen. Hij heeft basiskennis van versproducten en basisvaardigheden met betrekking tot het verlenen van service aan klanten.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
N.v.t.

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:  
N.v.t.

**Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid**

De vakman vers is vooral uitvoerend bezig, waarbij hij een eigen verantwoordelijkheid heeft voor advisering over de versproducten uit het assortiment. Hij voert zijn taken, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende, zelfstandig uit. Hij weet op het juiste moment zijn leidinggevende te raadplegen.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
N.v.t.

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:  
N.v.t.

**Vakkennis en vaardigheden**

De beginnend beroepsbeoefenaar:

**Productie**

- Heeft algemene kennis van versproducten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, smaak)
- Heeft productkennis van het versassortiment

**Presenteren & adviseren**

- Kan productkennis van versassortiment afstemmen op de wens van de klant
- Kan representaties aflezen (bijv. presentatieplan, indeling koelcel)

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:

- Heeft basiskennis van (invloed van ingrediënten of bereidingswijze op) diëten en allergieën
- Heeft kennis van de inhoud van een presentatieplan

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:

- Heeft basiskennis van (invloed van ingrediënten of bereidingswijze op) diëten en allergieën

**B1-K2-W1: Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring****Omschrijving**

De vakman vers adviseert de klant over bewaren en bereiden van versproducten. Hij maakt de klant attent op de diverse mogelijkheden die het assortiment te bieden heeft, op acties, geeft alternatieven aan bij neeverkoop en geeft eventueel maaltijdsuggesties.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
De vakbekwaam medewerker vers geeft advies over de toepassing en samenstelling van versproducten. Daarnaast beantwoordt hij specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en gangbare allergieën.

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:  
De slager-traiteur geeft advies over de toepassing en samenstelling van versproducten. Daarnaast beantwoordt hij specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en gangbare allergieën.

**Resultaat**

De klant heeft een passend advies ontvangen.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
N.v.t.

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:  
N.v.t.

**Gedrag**

- Inventariseert actief de wensen en behoeften van de klant en vraagt door als dat niet meteen duidelijk is.
- Adviseert de klant vakkundig over bereiden en bewaren van versproducten.
- Maakt de klant op gepaste wijze attent op mogelijkheden die het assortiment te bieden heeft en op aanbiedingen.
- Stemt zijn benadering zoveel mogelijk af op de individuele klant.

#### B1-K2-W1: Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring

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

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
- Adviseert de klant vakkundig over toepassing en samenstelling van versproducten en mogelijkheden van het assortiment met betrekking tot allergieën of diëten. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:  
- Adviseert de klant vakkundig over toepassing en samenstelling van versproducten en mogelijkheden van het assortiment met betrekking tot allergieën of diëten. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

#### B1-K2-W2: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten

##### Omschrijving

De vakman vers staat klanten te woord. Hij inventariseert door het stellen van vragen de specifieke wensen en de koop- of informatiebehoefte van de klant. Hij verbindt hieraan de mogelijkheden die het assortiment biedt. Hij informeert en/of adviseert de klant. Hij maakt de gevraagde bestelling gereed en verpakt de versproducten indien nodig. Hij handelt waar van toepassing de bestelling financieel af. Als een klant met een klacht komt, waarschuwt hij zijn leidinggevende.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
De vakbekwaam medewerker vers handelt klachten van klanten af.

##### Resultaat

De klant is tijdig en naar tevredenheid geholpen en heeft de juiste producten en informatie ontvangen. Waar van toepassing is de bestelling van de klant verpakt conform bedrijfsrichtlijnen en is de financiële afhandeling correct gebeurd.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
Klachten zijn naar tevredenheid afgehandeld.

##### Gedrag

- Bedient de klant op een klantvriendelijke en enthousiaste wijze en staat hem vakkundig te woord, ook bij klachten.
- Spreekt de klant op gepaste wijze aan, luistert naar de klant en probeert door het stellen van vragen de specifieke wensen van de klant te achterhalen. Sluit het gesprek vriendelijk en duidelijk af.
- Werkt bij het afhandelen van de bestelling volgens de bedrijfsrichtlijnen m.b.t. hygiëne.
- Levert versproducten volgens de door de klant opgegeven specificaties.
- Handelt de bestelling administratief af volgens de standaardwerkwijze van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
- Benadert de klant beleefd, luistert naar de klacht en bedenkt een passende oplossing binnen de mogelijkheden van het bedrijf. Bij ernstige of ongewone klachten overlegt hij zonodig met zijn leidinggevende. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

#### B1-K2-W3: Presenteert versproducten

##### Omschrijving

De vakman vers verzorgt de presentatie in de verkoopmeubelen. Hij houdt de presentatie in de loop van de dag bij en signaleert tijdig wanneer de (dagverse) presentatie aangevuld moet worden. Hij houdt continu de kwaliteit van de versproducten in de gaten en het aanzicht van de presentatie. Hij controleert producten en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen die aan versproducten gesteld wordt en kiest (in overleg met zijn leidinggevende) een herbestemming of voert ze af.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:

### B1-K2-W3: Presenteert versproducten

De vakbekwaam medewerker vers maakt een presentatieplan voor de totale presentatie, een actiepresentatie, themapresentatie of proeftableau dat aansluit bij de bedrijfsrichtlijnen en/of promotionele acties of hij adviseert de leidinggevende over mogelijke aanpassingen aan het presentatieplan.

#### Resultaat

De presentatie in de toonbank of het verkoopmeubel is gereed aan het begin van de dag. Het verkoopmeubel is gedurende de dag bijgewerkt en ziet er netjes en verzorgd uit.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
Een uitgewerkt presentatieplan.

#### Gedrag

- Stemt het opmaken en vullen van presentaties af met andere medewerkers en overlegt tijdig met zijn leidinggevende over een mogelijke herbestemming van producten in de verkoopmeubelen.
- Maakt de presentatie van de versproducten volgens het vulschema/presentatieplan en werkt hierbij volgens de bedrijfsvoorschriften en het fifo- of fefo-principe.
- Past de richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe.
- Signaleert gedurende de dag tijdig onvolkomenheden in de hoeveelheid, versheid, houdbaarheid en het uiterlijk van versproducten en onderneemt hierop actie door de presentatie aan te vullen of producten te verwijderen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:  
- Toont bij het maken van het presentatieplan inzicht in presentatievormen en -technieken.  
- Geeft in het presentatieplan een compleet en helder beeld van de verspresentatie.  
De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Creëren en innoveren

### B1-K2-W4: Verzorgt de uitstraling van de locatie

#### Omschrijving

De vakman vers verzorgt de presentatie van de winkel of versafdeling, volgens presentatieplan/instructie. Hij zet de reclames en promotiematerialen neer en bouwt eventueel displays op, rekening houdend met de specifieke versaspecten zoals houdbaarheid, hygiëne en kruisbesmetting.

#### Resultaat

Aantrekkelijke en verzorgde uitstraling van de winkel of versafdeling.

#### Gedrag

- Verzorgt de presentatie van de winkel/versafdeling volgens de bedrijfsnormen.
- Geeft vorm aan de uitstraling conform de winkelformule op basis van instructies en presentatieplan.
- Zorgt ervoor dat reclame- en promotiematerialen kloppen en effectief geplaatst worden.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

### B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten

#### Complexiteit

De vakman vers verricht standaard werkzaamheden met betrekking tot het voorraadbeheer van de versproducten volgens bedrijfsafspraken. Hij heeft algemene kennis van voorraadbeheer. Hij heeft in het bijzonder oog voor de kwaliteit van de geleverde versproducten en de condities waaronder de versproducten worden bewaard. Deze zijn niet altijd standaard. Hij heeft daarom specifieke kennis en praktische vaardigheden nodig om de kwaliteit van aangeleverde versproducten te kunnen beoordelen en ten aanzien van de bewaarcondities van versproducten.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:

N.v.t.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakman vers is samen met collega's verantwoordelijk voor het voorraadbeheer en de condities waaronder voorraden versproducten worden bewaard. Hij werkt zelfstandig en volgt de afspraken die in het bedrijf zijn gemaakt.

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:

N.v.t.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

##### Productie

- Heeft algemene kennis van versproducten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, smaak)
- Heeft productkennis van het versassortiment

##### Kwaliteitssystemen

- Heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu toepassen
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. verpakking, etikettering en destructie toepassen
- Kan kennis toepassen van bewaarcondities in relatie tot kwaliteitseisen (bijv. terugkoelen)
- Kan kwaliteitseisen m.b.t. versproductie/versverwerking toepassen
- Kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijv. HACCP, Hygiënecode)

##### Logistiek & goederen

- Heeft kennis van bestelprocedures
- Kan bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voorraadbeheer toepassen (o.a. fifo- en fefo-systeem)

##### Presenteren & adviseren

- Kan representaties aflezen (bijv. presentatieplan, indeling koelcel)

Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:

- Heeft basiskennis van (invloed van ingrediënten of bereidingswijze op) diëten en allergieën
- Heeft kennis van de inhoud van een presentatieplan

### B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit

#### Omschrijving

De vakman vers voert bij binnenkomst van versproducten en andere goederen de ontvangstcontrole uit vanuit de verschillende kwaliteitsaspecten. Hij verzamelt de pakbonnen en tekent deze indien akkoord. Hij registreert de gegevens op de bijbehorende formulieren. Bij grote afwijkingen ten aanzien van de kwaliteitsaspecten schakelt hij zijn leidinggevende in.

#### Resultaat

De geleverde versproducten zijn gecontroleerd en geregistreerd volgens bedrijfsrichtlijnen.

#### Gedrag

- Controleert versproducten met de controle- of ontvangstlijst/pakbon en inkoopspecificaties en conform de richtlijnen (bijv. HACCP, Hygiënecode).
- Beoordeelt de geleverde versproducten op versheid, houdbaarheidsdatum, kwaliteit, hoeveelheid, geur, uiterlijk,

**B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit**

stevigheid, verpakking en temperatuur.

- Schakelt bij grote afwijkingen tijdig zijn leidinggevende in.
- Vervoert de versproducten zo snel mogelijk met passende middelen, rekening houdend met voedselveiligheid.
- Registreert nauwkeurig relevante gegevens zoals temperatuur en gewicht en vermeldt afwijkingen volgens de bedrijfsvoorschriften.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

**B1-K3-W2: Slaat versproducten op****Omschrijving**

De vakman vers slaat de binnengekomen producten op in de (gekoelde) opslagruimte. Hij controleert regelmatig de temperatuur in de opslagruimte en neemt indien nodig passende maatregelen.

**Resultaat**

De voorraad is volgens het fifo- of fefo-principe opgeslagen en overzichtelijk geordend in de (gekoelde) opslagruimte.

**Gedrag**

- Vervoert de versproducten naar de opslagruimte met de juiste hulpmiddelen.
- Verwijdt verpakkingsmateriaal en slaat de geleverde versproducten geordend en conform voorschriften en volgens het fifo- of fefo-principe op in de koeling, diepvries of het magazijn.
- Neemt waar nodig passende maatregelen volgens bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

**B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten****Omschrijving**

De vakman vers houdt zijn eigen werkvoorraad versproducten, hulpstoffen en/of materialen bij. Hij geeft aan wanneer de voorraad aangevuld moet worden. Hij geeft specificaties door m.b.t. het plaatsen van de bestelling.

**Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:**

De vakbekwaam medewerker vers voert de bestelling uit of geeft de bestelling door aan zijn leidinggevende. Hij houdt hierbij rekening met externe omstandigheden zoals seizoens- en weersinvloeden en acties.

**Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:**

De slager-traiteur voert de bestelling uit of geeft de bestelling door aan zijn leidinggevende. Hij houdt hierbij rekening met externe omstandigheden zoals seizoens- en weersinvloeden en acties.

**Voor Worstmaker geldt aanvullend:**

De worstmaker voert de bestelling uit of geeft de bestelling door aan zijn leidinggevende. Hij houdt hierbij rekening met externe omstandigheden zoals seizoens- en weersinvloeden en acties.

**Resultaat**

Er is altijd voldoende (werk)voorraad beschikbaar. Tekorten zijn tijdig gesignaleerd en correct doorgegeven zodat de voorraad aangevuld kan worden.

**Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:**

De bestelling is uitgevoerd of doorgegeven.

**Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:**

De bestelling is uitgevoerd of doorgegeven.

**Voor Worstmaker geldt aanvullend:**

De bestelling is uitgevoerd of doorgegeven.

**Gedrag**

- Geeft de juiste specificaties m.b.t. dreigende tekorten tijdig en correct door aan de leidinggevende.
- Houdt rekening met opslagcondities met het oog op voedselveiligheid, productkwaliteit en voorkomen van derving en geeft afwijkingen waar nodig door aan zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

**Voor Vakbekwaam medewerker vers geldt aanvullend:**

- Bestelt tijdig versproducten zodanig dat de voorraad optimaal is of geeft de bestelgegevens volledig en tijdig door aan zijn leidinggevende.

- Past de bestelling marktgericht aan op actuele externe factoren die afnamehoeveelheden kunnen beïnvloeden.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Ondernemend en commercieel handelen

**Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:**

- Bestelt tijdig versproducten zodanig dat de voorraad optimaal is of geeft de bestelgegevens volledig en tijdig door aan zijn leidinggevende.

- Past de bestelling marktgericht aan op actuele externe factoren die afnamehoeveelheden kunnen beïnvloeden.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Ondernemend en commercieel handelen

**Voor Worstmaker geldt aanvullend:**

- Bestelt tijdig versproducten zodanig dat de voorraad optimaal is of geeft de bestelgegevens volledig en tijdig door aan zijn leidinggevende.

- Past de bestelling marktgericht aan op actuele externe factoren die afnamehoeveelheden kunnen beïnvloeden.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Ondernemend en commercieel handelen



## 2. Generieke onderdelen

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

### Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

### Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

### Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. 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 <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

# Profieldeel

## P1 Medewerker vers

### Mbo-niveau

2

### Typering van het beroep

De medewerker vers is vooral bezig met de standaard be- en verwerkingshandelingen aan de versproducten en wat daaromheen komt kijken. Daarnaast speelt hij met het aanbod aan versproducten in op de wensen en behoeften van de klant.

### Beroepsvereisten

Nee

## P2 Vakbekwaam medewerker vers

### Mbo-niveau

3

### Typering van het beroep

De vakbekwaam medewerker vers voert de meer complexe handelingen bij het be- en verwerken van versproducten uit. Hij heeft zicht op en speelt in op de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden van het bedrijf.

### Beroepsvereisten

Nee

## P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)

### Complexiteit

De vakbekwaam medewerker vers verricht zowel routinematige als meer complexe werkzaamheden. De voortgang van het versverwerkingsproces kan door interne of externe verstoringen, fouten of problemen worden vertraagd of belemmerd. De vakbekwaam medewerker vers moet in die situaties oplossingsgericht kunnen handelen. Dit vereist specialistische kennis en vaardigheden met betrekking tot het versverwerkingsproces en een flexibele aanpak.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakbekwaam medewerker vers is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en op vakinhoudelijk gebied voor de uitvoering van het werk van de uitvoerende medewerkers vers. Hij speelt -binnen zijn bevoegdheden- in op wisselende en/of onverwachte omstandigheden. Hij is verantwoordelijk voor de inzet van de medewerkers bij het verwerkingsproces van versproducten. Hij ziet erop toe dat de medewerkers voortdurend aandacht hebben voor hygiëne en kwaliteit. Hij voert zijn taken zelfstandig uit.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

#### Productie

- Heeft inzicht in het totale verwerkingsproces van versproducten
- Heeft specialistische kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)

#### Kwaliteitssystemen

- Heeft kennis van kwaliteitssystemen
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu toepassen
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. verpakking en etikettering toepassen
- Kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijv. HACCP, Hygiëncode)

#### Personeelsbeleid & leidinggeven

- Kan het belang van voedselveilig werken overbrengen aan medewerkers
- Kan instructie en feedback geven aan medewerkers

## P2-K1-W1 Plant het versverwerkingsproces

### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers maakt de planning voor het be- en/of verwerkingsproces en/of het verlenen van service aan klanten. Hij bepaalt de werkzaamheden die uitgevoerd moeten worden. Op basis van de planning bepaalt hij welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn. Hij bepaalt per activiteit de benodigde tijd en menskracht. Hij bepaalt wie waar en wanneer wordt ingezet. Hij gaat na of de planning realistisch is, rekening houdend met bovengenoemde factoren. Oplossingen voor of marges bij afwijkingen stemt hij waar nodig af met zijn leidinggevende. Hij maakt resultaatafspraken met de medewerkers en zet ze conform planning aan het werk.

### Resultaat

Een optimale planning van wie wanneer welke werkzaamheden uitvoert en welke materialen en middelen hierbij nodig zijn.

## P2-K1-W1 Plant het versverwerkingsproces

### Gedrag

- Brengt de uit te voeren activiteiten in kaart, schat de benodigde tijd realistisch in en stelt de benodigde mankracht vast.
- Maakt een reële planning, waarin werkzaamheden aan tijd en mensen zijn gekoppeld, al dan niet met behulp van een planningssysteem.
- Bepaalt op basis van de planning welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn.
- Delegeert taken aan medewerkers, waarbij hij rekening houdt met hun capaciteiten, geeft hen instructies over hoe de taken moeten worden uitgevoerd en maakt duidelijke resultaatafspraken.
- Stemt afwijkingen die naar zijn inschatting gevolgen hebben voor de planning af met zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren

## P2-K1-W2 Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces

### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de kwaliteitsrichtlijnen van het bedrijf en of de werkzaamheden voldoen aan de voedselveiligheidseisen. Hij signaleert onregelmatigheden of stagnatie in het versverwerkingsproces 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.

Hij beantwoordt vragen van medewerkers en geeft uitleg. Hij stimuleert en motiveert hen bij de uitoefening van hun taken. Hij ondersteunt medewerkers met zijn vakkennis over technieken, vaardigheden en/of bereidingswijze van de te verkopen producten. Hij geeft vanuit zijn expertise instructies over bijvoorbeeld be- en verwerkingshandelingen, het hanteren van messen en/of machines, temperatuur, bereidingstijden en/of adviseren van klanten.

### Resultaat

Medewerkers zijn zodanig aangestuurd dat het versverwerkingsproces efficiënt en effectief verloopt.

### Gedrag

- 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 en onderneemt indien nodig actie.
- Signaleert onregelmatigheden of stagnatie in het versproductieproces en onderneemt gericht actie door doordachte oplossingen aan te dragen of de inrichting van de processen aan te passen.
- Bespreekt nieuwe ideeën en inzichten met collega's en leidinggevende en stimuleert anderen om hun ideeën in te brengen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

## P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid

### Complexiteit

De vakbekwaam medewerker vers ondersteunt zijn leidinggevende met het uitvoeren van marketingstrategie en financieel beleid. Deze werkzaamheden zijn niet routinematig van aard. De benodigde kennis en vaardigheden hiervoor zijn redelijk complex: factoren die de werkzaamheden complex maken zijn het boven water krijgen van de juiste gegevens; het maken van een juiste analyse uit een veelheid aan gegevens en de onvoorspelbaarheid van de markt.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakbekwaam medewerker vers ondersteunt de leidinggevende. Hij werkt zelfstandig binnen opdrachten die hij krijgt van zijn leidinggevende en is hierbij verantwoordelijk voor zijn eigen werk.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

#### Markt

- Heeft kennis van de spelers en doelgroepen in de markt
- Heeft kennis van marktontwikkelingen in de versbranche
- Kan een marktanalyse maken met behulp van verschillende gegevens uit de in- en externe omgeving van het bedrijf

#### Financieel

- Heeft kennis van de financiële situatie van de eigen organisatie of van vergelijkbare organisaties
- Kan een kosten/batenanalyse uitvoeren

## P2-K2-W1 Maakt marktanalyses en bepaalt kansen

### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers voert marktanalyses uit door de interne en externe omgeving te analyseren. Hij maakt hierbij gebruik van verschillende bronnen, zoals inventarisatie klantinteresses, SWOT-analyse, verkoopcijfers (kassagegevens/PLU), vragen van klanten, concurrentieanalyses en ontwikkelingen in de sector (trends). Hij bespreekt zijn bevindingen met zijn leidinggevende.

### Resultaat

Een analyserapport van de interne en externe omgeving om te komen tot een strategisch advies.

### Gedrag

- Legt relaties tussen marktgegevens uit de interne en externe omgeving, combineert verschillende bronnen en trekt logische conclusies.
- Verwerkt de verzamelde gegevens nauwkeuring op een logisch gestructureerde wijze in een marktanalyse.
- Houdt ontwikkelingen in versvakgebied bij door verschillende bronnen te raadplegen (vakbladen, media, e.d.).

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren

## P2-K2-W2 Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing

### Omschrijving

De vakbekwaam medewerker vers gaat na of versverwerkings- en/of versproductieprocessen optimaal verlopen en blijft op de hoogte van trends en ontwikkelingen in de versbranche. Hij leest en interpreteert (aangeleverde) financiële gegevens (kengetallen) en berekent de financiële cijfers (zoals kostprijs, omzetcijfers, winstmarges en/of verkoopprijs) en gaat na waar besparingen mogelijk zijn. Hij zoekt naar mogelijkheden voor efficiencyverbetering en kostenbeheersing. Hij legt de analyse en berekening van de financiële kengetallen voor aan zijn leidinggevende en bespreekt de analyse met hem.

### Resultaat

Voorstel voor een optimaal verloop van versverwerkings- en/of versproductieprocessen dat aansluit bij de mogelijkheden van de organisatie.

**Gedrag**

- Gebruikt relevante bronnen om de mogelijkheden van de onderneming in kaart te brengen.
- Verzamelt voldoende informatie en volgt de markt om een goed beeld te krijgen van trends en ontwikkelingen in de versbranche.
- Leest en analyseert grondig de relevante (aangeleverde) financiële gegevens.
- Is alert op mogelijkheden voor vernieuwing van de processen of het versassortiment, waarbij de mogelijkheden zijn afgestemd op de lokale omgeving en/of doelgroep en/of marktontwikkelingen.
- Berekent financiële kengetallen vlot en accuraat.
- Berekent alle kosten en kijkt naar waar besparing, hoe gering ook, mogelijk is.
- Komt actief met goed onderbouwde en realistische voorstellen om processen te veranderen of het assortiment te vernieuwen en legt deze voor aan zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren, Onderzoeken

### P3 Slager-traiteur

#### Mbo-niveau

3

#### Typering van het beroep

De slager-traiteur is verantwoordelijk voor alle vakspecialistische werkzaamheden met betrekking tot het traiteursaanbod. Hij beheerst het brede scala aan aspecten die op dit vakgebied een rol spelen.

#### Beroepsvereisten

Nee

### P3-K1 Voert versspecialistische handelingen uit

#### Complexiteit

De slager-traiteur verricht specialistische handelingen voor optimalisatie van het versaanbod aan traiteursproducten van de versspeciaalzaak. Hij heeft gedegen kennis van de wensen van de klantpopulatie en stemt de mogelijkheden van het bedrijf hier zoveel mogelijk op af. Hij beschikt over specialistische vaardigheden met betrekking tot het bewerken van versproducten.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De slager-traiteur is verantwoordelijk voor optimalisatie van het versaanbod aan traiteursproducten op basis van eigen ideeën en inzicht in de klantvraag. Hij doet dit in overleg met zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

##### Productie

- Heeft algemene kennis van versproducten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, smaak)
- Heeft inzicht in het totale verwerkingsproces van versproducten
- Heeft kennis van de invloed van de tijd van het jaar op de kwaliteit van versproducten (bijv. jachtseizoen, paaitijd)
- Heeft productkennis van het versassortiment
- Kan be- en/ of verwerkingshandelingen toepassen bij vlees, vleeswaren, wild, gevogelte, vis of AGF

##### Kwaliteitssystemen

- Heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu toepassen
- Kan kennis toepassen van bewaarcondities in relatie tot kwaliteitseisen (bijv. terugkoelen)
- Kan kwaliteitseisen m.b.t. versproductie/versverwerking toepassen
- Kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijv. HACCP, Hygiëncode)

##### Personeelsbeleid & leidinggeven

- Kan instructie en feedback geven aan medewerkers
- Kan medewerkers vakinhoudelijk aansturen

##### Presenteren & adviseren

- Heeft kennis van klantpopulatie, klantinteractie en klantenbinding in relatie tot het versassortiment

### P3-K1-W1 Maakt productieplanning

#### Omschrijving

De slager-traiteur maakt wekelijks de productieplanning. Hij plant de te maken traiteursproducten in en bepaalt op basis van de geschatte bereidingstijd en andere beïnvloedende factoren de mankracht die nodig is voor de productie. Hij bespreekt de productieplanning met zijn leidinggevende.

#### Resultaat

Een realistische productieplanning.

### P3-K1-W1 Maakt productieplanning

#### Gedrag

- Bepaalt welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn op basis van historische gegevens, acties, verkoopgegevens en/of productietijd.
- Schat de benodigde tijd voor productieactiviteiten realistisch in en plant de activiteiten (personen en producten) zodanig dat de producten tijdig gereed zullen zijn.
- Bepaalt benodigde menskracht, rekening houdend met capaciteiten van medewerkers.
- Stemt de productieplanning waar nodig af met zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren

### P3-K1-W2 Bereidt traiteursproducten

#### Omschrijving

De slager-traiteur produceert aan de hand van de productieplanning de verschillende traiteursproducten. Hij zorgt voor de benodigde ingrediënten, materialen en middelen. Hij instrueert de medewerkers, ziet toe op een efficiënte productie, werkt zelf mee en geeft het goede voorbeeld. Hij zorgt ervoor dat de traiteursproducten aantrekkelijk ogen.

#### Resultaat

Aantrekkelijke, volgens bedrijfsreceptuur geproduceerde traiteursproducten.

#### Gedrag

- Werkt volgens de productieplanning en de bedrijfsreceptuur.
- Produceert efficiënt maar wel vanuit de gewenste kwaliteitsnormen en uiterlijk van de producten.
- Geeft medewerkers heldere instructies.
- Zorgt voor zo min mogelijk verspilling.
- Ziet erop toe dat er nauwkeurig en hygiënisch wordt gewerkt.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Aansturen, Instructies en procedures opvolgen

### P3-K1-W3 Past receptuur van traiteursproducten aan

#### Omschrijving

De slager-traiteur werkt ideeën uit voor (het aanpassen van bestaande) recepturen van traiteursproducten, bijvoorbeeld voor een actie rond een actueel thema of om de kwaliteit of aantrekkelijkheid verder te verhogen. Hij raadpleegt hiervoor vakinformatie. Hij maakt kleine hoeveelheden van (aangepaste) recepturen en bespreekt ze met zijn leidinggevende, voordat ze daadwerkelijk worden doorgevoerd.

#### Resultaat

Een vernieuwde receptuur van een traiteursproduct met een vernieuwde uitstraling, smaak en/of kwaliteit.

#### Gedrag

- Zoekt en raadpleegt informatie uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot vindingrijke ideeën te komen voor het aanpassen van bestaande recepturen.
- Legt het idee voor aanpassing van de receptuur voor aan zijn leidinggevende en bespreekt wat de mogelijkheden zijn voor productiekosten en verkoopprijs.
- Probeert aanpassingen zo verantwoord mogelijk qua verbruik en kosten uit.
- Werkt bij het uitwerken van zijn ideeën en testen volgens de opgestelde receptuur en relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften en past de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product.
- Verdedigt zijn keuzes vakkundig maar luistert ook naar argumenten van zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen



### P3-K1-W4 Voert kostprijsberekening uit

#### Omschrijving

De slager-traiteur berekent de kostprijs van aangepaste of nieuw ontwikkelde vlees- of traiteurproducten door op papier te zetten welke hoeveelheid grondstoffen en hulpstoffen en benodigde verpakkingsmaterialen tegen welke prijs in het product zijn verwerkt, hoeveel personele tijd benodigd is om het product te vervaardigen en met hoeveel snijverlies en/of waardeverlies moet worden gerekend. Hij berekent alle kosten en kijkt naar de marges die mogelijk zijn. Hij bespreekt de kostprijsberekening met zijn leidinggevende die de informatie vervolgens gebruikt om de verkoopprijs vast te stellen.

#### Resultaat

Een kloppende, uitgewerkte kostprijsberekening.

#### Gedrag

- Verzamelt de relevante gegevens van grond- en hulpstoffen.
- Calculeert, waar nodig in overleg met zijn leidinggevende, de kostprijs van ontwikkelde of te ontwikkelen producten conform de methodiek van het bedrijf.
- Berekent op basis van alle relevante gegevens de opbrengst van bestaande of nieuwe producten.
- Legt de (onderliggende) gegevens voor de kostprijsberekening vast.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

### P3-K1-W5 Verzorgt presentatie van traiteursproducten

#### Omschrijving

De slager-traiteur verzorgt samen met de medewerker(s) de presentatie van traiteursproducten in de winkel, verkoopwagen of op locatie. Hij verzamelt verschillende (decoratie-) materialen en maakt daarmee binnen de mogelijkheden die ter beschikking zijn een aantrekkelijke presentatie.

#### Resultaat

Een aantrekkelijke presentatie van traiteursproducten.  
De presentatie is op tijd gereed en binnen het budget gerealiseerd.

#### Gedrag

- Zorgt ervoor dat de traiteursproducten tijdig en in verantwoorde hoeveelheden aanwezig zijn.
- Overlegt met de medewerkers die helpen bij de werkzaamheden wat het resultaat moet zijn en hoe zij te werk gaan.
- Kiest passende presentatie- en decoratiematerialen rekening houdend met de hoeveelheid, prijs, beschikbare tijd en toepassing van producten (buffet/maaltijd) en zorgt dat deze aanwezig zijn in verantwoorde hoeveelheden.
- Werkt nauwkeurig, netjes en efficiënt bij het maken van de presentatie van traiteursproducten en let op een goede vulling van schalen.
- Zorgt voor een aantrekkelijke presentatie waarbij de traiteursproducten optimaal tot hun recht komen.
- Past bij het maken van de presentatie van traiteursproducten de richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe.
- Houdt bij het maken van de presentatie rekening met hygiënevoorschriften.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

### P3-K1-W6 Deelt vakinhoudelijke expertise

#### Omschrijving

De slager-traiteur beantwoordt vragen van medewerkers en geeft uitleg. Hij stimuleert en motiveert hen bij de uitoefening van hun taken. Hij ondersteunt medewerkers met zijn vak kennis over technieken, vaardigheden en bereidingswijze van de te verkopen producten. Hij geeft vanuit zijn expertise instructies over be- en verwerkingshandelingen, het hanteren van messen en/of machines, temperatuur, bereidingstijden en/of te hanteren receptuur bij het bereiden van maaltijden of andere samengestelde versproducten. Hij geeft aan medewerkers aan welke bijproducten passen bij welke traiteursproducten.

**Resultaat**

De medewerker is geïnformeerd en geënthousiasmeerd en/of heeft een demonstratie gezien van het toepassen van de juiste bewerkings- en verwerkingstechnieken.

**Gedrag**

- Houdt ontwikkelingen in versvakgebied bij door verschillende bronnen te raadplegen.
- Bespreekt nieuwe ideeën en inzichten met collega's en leidinggevende en stimuleert anderen om hun ideeën in te brengen.
- Demonstreert vakkundig en beantwoordt adequaat vragen ten aanzien van het be- en verwerken van versproducten.
- Stimuleert zoveel mogelijk een enthousiaste houding bij collega's ten aanzien van het versaanbod.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen

## P4 Worstmaker

### Mbo-niveau

3

### Typering van het beroep

De worstmaker is verantwoordelijk voor alle vakspecialistische werkzaamheden met betrekking tot de productie van worsten en vleeswaren. Hij beheerst het brede scala aan aspecten die op dit vakgebied een rol spelen.

### Beroepsvereisten

Nee

## P4-K1 Verzorgt de productie van worsten en vleeswaren

### Complexiteit

De worstmaker verricht specialistische handelingen voor optimalisatie van het versaanbod aan worsten en vleeswaren van de versspeciaalzaak. Hij heeft gedegen kennis van de wensen van de klantpopulatie en stemt de mogelijkheden van het bedrijf hier zoveel mogelijk op af. Hij beschikt over specialistische vaardigheden met betrekking tot het produceren van worsten en vleeswaren.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De worstmaker is verantwoordelijk voor optimalisatie van het versaanbod op basis van eigen ideeën en inzicht in de klantvraag. Hij doet dit in overleg met zijn leidinggevende.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

#### Productie

- Heeft kennis van grond- en hulpstoffen voor de productie van samengestelde producten
- Heeft kennis van kenmerken, bestanddelen en vervaardigen van enkelvoudige en samengestelde producten (leverworst, kookworst, bloedworst, rauwe/verduurzaamde worst en rauwe, gekookte en gebraden vleeswaren)
- Heeft kennis van machines en klein onderhoud daaraan
- Heeft productkennis van het assortiment enkelvoudige en samengestelde producten

#### Kwaliteitssystemen

- Heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- Kan (wettelijke) richtlijnen m.b.t. arbo, veiligheid en milieu toepassen
- Kan kennis toepassen van bewaarcondities in relatie tot kwaliteitseisen (bijv. terugkoelen)
- Kan kwaliteitseisen m.b.t. versproductie/versverwerking toepassen
- Kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijv. HACCP, Hygiëncode)

#### Presenteren & adviseren

- Heeft kennis van klantpopulatie, klantinteractie en klantenbinding in relatie tot het versassortiment
- Kan smaken herkennen en omschrijven

#### Personeelsbeleid & leidinggeven

- Kan instructie en feedback geven aan medewerkers
- Kan medewerkers vakinhoudelijk aansturen

## P4-K1-W1 Maakt productieplanning

### Omschrijving

De worstmaker maakt de productieplanning voor de te bereiden worsten en/of vleeswaren op basis van afnamegegevens en eventuele acties en overlegt deze met zijn leidinggevende. Hij bepaalt welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn. Hij stelt de benodigde bereidingstijd vast. Hij gaat na of de productieplanning realistisch is, rekening houdend met bovengenoemde factoren. Afwijkingen stemt hij waar nodig af met zijn leidinggevende.

#### P4-K1-W1 Maakt productieplanning

##### Resultaat

Er ligt een efficiënte, doordachte productieplanning voor het bereiden van worsten en/of vleeswaren.

##### Gedrag

- Bepaalt welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn op basis van historische gegevens, acties, verkoopgegevens en/of productietijd.
- Schat de benodigde tijd voor productieactiviteiten realistisch in en plant de activiteiten (personen en producten) zodanig dat de producten tijdig in de verkoopmeubelen liggen.
- Bepaalt benodigde menskracht, rekening houdend met capaciteiten van medewerkers.
- Stemt de productieplanning waar nodig af met zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Samenwerken en overleggen

#### P4-K1-W2 Bereidt worsten en vleeswaren

##### Omschrijving

De worstmaker produceert aan de hand van de productieplanning verschillende worstsoorten en vleeswaren. Hij gebruikt waar van toepassing reeds voorbereide producten. Hij brengt de worstsoorten onder toevoeging van hulpstoffen op de juiste fijnheid, mengt het deeg en stopt het in de juiste darmen. Hij droogt, rookt, kookt, grilt of braadt de worsten al naar gelang de bestemming van het eindproduct. Hij controleert het totale proces, waaronder temperatuur en tijd en onderneemt actie bij afwijkingen.

##### Resultaat

De worsten en vleeswaren zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor de verkoop. Er blijft zo min mogelijk restmateriaal over.

##### Gedrag

- Zorgt voor tijdige beschikbaarheid en verantwoorde omvang van benodigde ingrediënten.
- Zorgt voor beschikbaarheid van geëigende materialen en middelen.
- Volgt de bedrijfsreceptuur bij het produceren van verschillende worstsoorten en vleeswaren.
- Past de juiste bereidings- en afwerkingstechnieken toe bij het produceren van worsten en vleeswaren.
- Werkt hygiënisch.
- Werkt efficiënt en kostenbewust en voorkomt derving.
- Controleert het totale proces nauwkeurig (temperatuur, tijden, e.d.).
- Controleert of de kwaliteit van de geproduceerde worsten en vleeswaren voldoet aan de bedrijfsnormen.
- Onderneemt effectief actie bij afwijkingen.

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

#### P4-K1-W3 Past receptuur van worsten en vleeswaren aan

##### Omschrijving

De worstmaker werkt ideeën uit voor (het aanpassen van bestaande) recepturen, bijvoorbeeld voor een actie rond een actueel thema of om de kwaliteit of aantrekkelijkheid verder te verhogen. Hij raadpleegt hiervoor vakinformatie. Hij maakt een kleine hoeveelheid van het aangepaste recept en bespreekt aangepaste recepturen met zijn leidinggevende, voordat deze daadwerkelijk worden doorgevoerd.

##### Resultaat

Een vernieuwde receptuur van een worst of vleeswaren met een vernieuwde uitstraling, smaak en/of kwaliteit.

##### Gedrag

- Zoekt en raadpleegt informatie uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot vindingrijke ideeën te komen voor het aanpassen van bestaande recepturen.
- Legt het idee voor aanpassing van de receptuur voor aan zijn leidinggevende en bespreekt wat de mogelijkheden

#### P4-K1-W3 Past receptuur van worsten en vleeswaren aan

zijn voor productiekosten en verkoopprijs.

- Probeert aanpassingen zo verantwoord mogelijk qua verbruik en kosten uit.
- Werkt bij het uitwerken van zijn ideeën en testen volgens de opgestelde receptuur en relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften en past de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product.
- Verdedigt zijn keuzes vakkundig maar luistert ook naar argumenten van zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

#### P4-K1-W4 Voert kostprijsberekening uit

##### Omschrijving

De worstmaker berekent de kostprijs van aangepaste of nieuw ontwikkelde worstsoorten of vleeswaren door op papier te zetten welke hoeveelheid grondstoffen en hulpstoffen en benodigde verpakkingsmaterialen tegen welke prijs in het product zijn verwerkt, hoeveel personele tijd benodigd is om het product te vervaardigen en hoeveel snijverlies en/of waardeverlies moet worden gerekend. Hij bespreekt de kostprijsberekening met zijn leidinggevende die de informatie vervolgens gebruikt om de verkoopprijs vast te stellen.

##### Resultaat

Een kloppende, uitgewerkte kostprijsberekening.

##### Gedrag

- Verzamelt de relevante gegevens van grond- en hulpstoffen.
- Calculeert, waar nodig in overleg met zijn leidinggevende, de kostprijs van ontwikkelde of te ontwikkelen producten conform de methodiek van het bedrijf.
- Berekent alle kosten en kijkt naar de marges die mogelijk zijn.
- Berekent op basis van alle relevante gegevens de opbrengst van bestaande of nieuwe producten.
- Legt de (onderliggende) gegevens voor de kostprijsberekening vast.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

#### P4-K1-W5 Houdt machines in optimale staat

##### Omschrijving

De worstmaker verricht periodiek eenvoudig onderhoud aan de machines en gereedschappen op zijn afdeling. Hij houdt de machine in goede staat.

##### Resultaat

De machines zijn goed onderhouden en in topconditie. De veiligheid is gewaarborgd.

##### Gedrag

- Verricht periodiek eenvoudig onderhoud aan machines en gereedschappen conform onderhoudsschema.
- Werkt in een vaste volgorde en let daarbij op de veiligheid van zichzelf en anderen.
- Werkt zorgvuldig en netjes met de verschillende machines.
- Houdt nauwkeurig bij wanneer groot onderhoud moet plaatsvinden en stemt indien nodig met externen of technische dienst af dat dit gebeurt.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

#### P4-K1-W6 Deelt vakinhoudelijke expertise

##### Omschrijving

De worstmaker beantwoordt vragen van medewerkers en geeft uitleg. Hij stimuleert en motiveert hen bij de uitoefening van hun taken. Hij ondersteunt medewerkers met zijn vakkennis over technieken, vaardigheden en bereidingswijze van de te verkopen producten. Hij geeft vanuit zijn expertise instructies over be- en

#### P4-K1-W6 Deelt vakinhoudelijke expertise

verwerkingshandelingen, het hanteren van messen en/of machines, temperatuur, bereidingstijden en/of te hanteren receptuur bij het bereiden van worsten en vleeswaren. De worstmaker geeft aan medewerkers aan welke bijproducten passen bij welke worsten of vleeswaren.

#### Resultaat

De medewerker is geïnformeerd en geënthousiasmeerd en/of heeft een demonstratie gezien van het toepassen van de juiste be- en verwerkingstechnieken.

#### Gedrag

- Houdt ontwikkelingen in versvakgebied bij door verschillende bronnen te raadplegen.
- Bespreekt nieuwe ideeën en inzichten met collega's en leidinggevende en stimuleert anderen om hun ideeën in te brengen.
- Doet in de praktijk voor hoe versproducten het beste be- en verwerkt kunnen worden en hoe daarbij messen en/of machines gehanteerd moeten worden en beantwoordt vragen ten aanzien van het be- en verwerken van versproducten.
- Stimuleert zoveel mogelijk een enthousiaste houding bij collega's ten aanzien van het versaanbod.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen