

Profiel van kwalificatiedossier:

# **Vers: Vakmanschap & ambacht**

## **Crebonr. 23288**

» Medewerker vers (Crebonr. 25701)

Versie

**Gewijzigd 2021**

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

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

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 10-09-2020

## Inhoudsopgave

<b>Leeswijzer</b>	4
<b>Overzicht van het kwalificatiedossier</b>	5
<b>Basisdeel</b>	7
<b>1. Beroepsspecifieke onderdelen</b>	7
<b>B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit</b>	7
B1-K1-W1: Be- en/of verwerkt versproducten	8
B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten	8
B1-K1-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving	9
B1-K1-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen	9
<b>B1-K2: Verleent service aan de klant</b>	10
B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen	10
B1-K2-W2: Presenteert versproducten	11
B1-K2-W3: Verzorgt de uitstraling van de locatie	11
<b>B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten</b>	12
B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit	12
B1-K3-W2: Slaat versproducten op	12
B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	13
<b>2. Generieke onderdelen</b>	14
<b>Profieldeel</b>	15
<b>P1: Medewerker vers</b>	15

# 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 (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Medewerker vers	2	Nee	basisberoepsopleiding

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	Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen
	B1-K2-W2	Presenteert versproducten
	B1-K2-W3	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	Coördineert werkzaamheden van de speciaalzaak of versafdeling(en)	P2-K1-W1	Plant de werkzaamheden
		P2-K1-W2	Coördineert het versverwerkingsproces
P2-K2	Ondersteunt de leidinggevende bij marketingstrategie en financieel beleid	P2-K2-W1	Ondersteunt bij het analyseren van de markt
		P2-K2-W2	Ondersteunt bij efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing

P3	Traiteur vers		
P3-K1	Voert versspecialistische handelingen uit	P3-K1-W1	Bereidt traiteursproducten en begeleidt het proces
		P3-K1-W2	Verzorgt presentatie van traiteursproducten
		P3-K1-W3	Innoveert receptuur van vers- en/of traiteursproducten

P3      Traiteur vers		
P3-K2   Coördineert traiteuropdrachten	P3-K2-W1	Maakt productieplanning
	P3-K2-W2	Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur
	P3-K2-W3	Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen

# Basisdeel

## 1. Beroepsspecifieke onderdelen

### Typering van de beroepengroep

#### Context

De beginnend beroepsbeoefenaar voert (productie) werkzaamheden uit in de verse voedingsbranche. Hij produceert versproducten voor de klant op ambachtelijke wijze. Het werken met kwetsbare, verse producten voor consumptiedoeleinden is typerend voor het werken in deze branche. Hij werkt in (vers)speciaalzaken en retailbedrijven die foodgerelateerde producten bewerken en/of verwerken. Let wel: de bakkerijsector en horecagelegenheden maken geen onderdeel uit van dit KD.

#### Typerende beroepshouding

De beginnend beroepsbeoefenaar in de verse voedingsbranche verricht bewerkings- en/of verwerkingshandelingen op ambachtelijke wijze 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 cruciaal. De beginnend beroepsbeoefenaar is medebepalend voor de sfeer in het team en richting de klant. Hij is bij de uitvoering van zijn taken collegiaal en klantvriendelijk. Hij is dus representatief, nauwkeurig en zelfstandig.

Thema's waar de beginnend beroepsbeoefenaar rekening mee houdt zijn:

- Arbo en veiligheid: met name het gebruik van messen en machines
- Milieu/duurzaamheid: sorteren afval en gebruik schoonmaakmiddelen
- Gezondheid: hygiënemaatregelen
- Circulariteit en economisch belang: verwerken restmateriaal en voorkomen derving

#### Resultaat van de beroepengroep

De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt ervoor dat de klant van de verse voedingsbranche een voedselveilig en kwaliteitsversproduct krijgt, dat aansluit op de wensen en behoeften.

### B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht met name standaard werkzaamheden met betrekking tot de be- en/of verwerking van versproducten en in het bereiden van eenvoudige maaltijd en/of maaltijdcomponenten. Hij werkt voornamelijk volgens normen, gestelde procedures en eisen, die gelden voor het betreffende ambacht. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar basiskennis en praktische vaardigheden nodig op het gebied van be- en/of verwerkingstechnieken.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit, onder eindverantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Hij draagt de verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de versproducten uit het assortiment en vraagt op het juiste moment om hulp van zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van be- en/of verwerking van versproducten
- heeft basiskennis van bedrijfsrichtlijnen
- heeft basiskennis van bereidingstechnieken van versproducten
- heeft basiskennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf
- heeft basiskennis van feedbacktechnieken
- heeft basiskennis van gereedschappen, hulpmiddelen, apparaten en machines
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot verpakking en etikettering
- heeft basiskennis van versproducten en productspecificaties
- kan be- en/of verwerkingshandelingen toepassen bij versproducten

#### B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit

- kan bereidingstechnieken toepassen bij maaltijden en/of maaltijdcomponenten
- kan de hygiënecode toepassen
- kan een versverwerkingsplanning lezen
- kan maaltijden en/of maaltijdcomponenten opslaan
- kan messen hanteren
- kan richtlijnen met betrekking tot de arbeidscatalogus van de sector, veiligheid en milieu toepassen
- kan schoonmaakwerkzaamheden registreren
- kan versproducten be- en/of verwerken volgens planning
- kan zijn leidinggevende inschakelen

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

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de bewerking en/of verwerking van de versproducten. 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. Vervolgens voert hij de be- en/of verwerkingshandelingen uit bij de versproducten. Handelingen als: verdelen, snijden, wegen, portioneren, vliezen of gehakt mengen/draaien, fileren, onthuiden, in moten hakken, marineren, zouten of garen, schrappen, wassen, drogen of vermengen. Restmateriaal hergebruikt hij waar mogelijk. Hij signaleert onregelmatigheden, zoals producten die niet meer goed zijn of verkeerd bewerkt en zoekt hier een oplossing voor conform de bedrijfsrichtlijnen. Mogelijk kan (een deel van) het product nog voor een ander eindproduct gebruikt worden, of in het uiterste geval voert hij het af. Verder verpakt/verwerkt hij de versproducten volgens de planning handmatig of machinaal. De beginnend beroepsbeoefenaar voert een visuele controle uit op de versproducten en maakt ze gereed voor verkoop, verdere be- en/of verwerking of opslag.

##### Resultaat

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

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt zorgvuldig volgens de veiligheidsvoorschriften, de wettelijke richtlijnen en de bedrijfsrichtlijnen;
- beoordeelt weloverwogen de versproducten op kwaliteit, zoals op uiterlijk, consistentie en geur;
- verpakt kundig versproducten aan de hand van de planning en/of een bestelling van klanten;
- maakt de versproducten op passend tempo gereed voor verkoop, verdere be- en/of verwerking of opslag.

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

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

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten volgens receptuur. Hij gebruikt (reeds voorbereide) versproducten en verwerkt deze in maaltijden en/of maaltijdcomponenten. Tevens bedient hij eenvoudige (verhittings)apparatuur. Eventueel slaat hij de maaltijden en/of maaltijdcomponenten op.

##### Resultaat

De maaltijden en/of maaltijdcomponenten zijn gereed voor verkoop of opslag.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- gebruikt op deskundige wijze de ingrediënten en hoeveelheden;
- gebruikt op efficiënte wijze apparaten en hulpmiddelen;
- werkt hygiënisch en let nauwgezet op voorkoming van kruisbesmetting.

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



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

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt bij zijn werkzaamheden constant de kwaliteit en voedselveiligheid van de versproducten in de gaten en zorgt ervoor dat derving (lekkage/ kruisbesmetting) wordt geminimaliseerd. Hij past zijn eigen houding en gedrag aan op wat hierin nodig is. Ook speelt hij waar nodig is in, op de houding en het gedrag van zijn collega's om de voedselveiligheid te borgen en om derving te voorkomen. Dit doet hij bijvoorbeeld door het tonen van goed gedrag, en/of door het geven van feedback. Bij constatering van afwijkingen in de kwaliteit van versproducten, zoals producten die niet meer goed zijn of verkeerd bewerkt en neemt hij maatregelen. Mogelijk kan (een deel van) het product nog voor een ander eindproduct gebruikt worden, of in het uiterste geval voert hij ze af.

#### Resultaat

De voedselveiligheid wordt gegarandeerd en derving zo veel mogelijk voorkomen.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt volgens de hygiënecode;
- speelt adequaat in op omgevingsfactoren die van invloed zijn op de kwaliteit van de versproducten;
- onderneemt direct actie bij constatering van afwijkingen van het product of werkwijze.

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

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

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de verkoop- en/of productieruimte gedurende de dag schoon en opgeruimd. Dit doet hij in samenwerking met zijn collega's, met behulp van een registratiemethode. Gedurende de dag maakt hij de gebruikte hulpmiddelen weer schoon voor gebruik. Aan het eind van iedere werkdag reinigt en/of desinfecteert hij de verkoop- en/of productieruimte, machines en gereedschappen. Eventueel demonteert en monteert hij bij het reinigen en/of desinfecteren de machines.

#### Resultaat

Een werkruimte waarin voedselveilig gewerkt kan worden.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt de werkruimte schoon en ruimt op conform geldende hygiënecode/schoonmaakplan;
- maakt gebruikte hulpmiddelen zorgvuldig schoon voor hergebruik;
- gebruikt op een verantwoorde en economische wijze de schoonmaakmiddelen en -materialen.

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

## B1-K2: Verleent service aan de klant

### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht voornamelijk 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 heeft basiskennis van versproducten en basisvaardigheden met betrekking tot het verlenen van service aan klanten.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een (grotendeels) uitvoerende rol, waarbij hij een eigen verantwoordelijkheid heeft voor advisering over de versproducten uit het assortiment. Hij voert zijn taken zelfstandig uit, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Hij schakelt op het juiste moment zijn leidinggevende of collega in.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van adviesvaardigheden en verkooptechnieken
- heeft basiskennis van de herkomst van versproducten
- heeft basiskennis van het belang van duurzaamheid binnen de verssector
- heeft basiskennis van het versassortiment om klanten te kunnen adviseren
- heeft basiskennis van houdbaarheid van versproducten
- heeft basiskennis van presentatieplannen/instructies
- heeft basiskennis van presenteren van versproducten
- heeft basiskennis van verlenen van service
- heeft basiskennis van verschillende klanttypes
- heeft basiskennis van versproducten en productspecificaties om de kwaliteit te kunnen beoordelen
- kan inpak- en verpakkingstechnieken toepassen
- kan productkennis van versassortiment afstemmen op de wens van klanten

## B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar staat klanten te woord en stemt zijn benadering zoveel mogelijk af op de verschillende klanttypes. Hij inventariseert specifieke wensen en de koop- of informatiebehoefte van de klant, door het stellen van vragen. Hij verbindt hieraan de mogelijkheden die het assortiment biedt en informeert en/of adviseert klanten. Hij maakt klanten attent op acties, doet eventueel maaltijdsuggesties en geeft alternatieven om neeverkoop te voorkomen. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de gevraagde bestelling gereed en verpakt deze eventueel. Indien van toepassing handelt hij de bestelling financieel af. Als een klant een klacht heeft, waarschuwt hij zijn leidinggevende of collega.

### Resultaat

Klanten nemen een product/producten af en ontvangen hierover een passend advies.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- luistert actief naar klanten en vraagt door naar hun specifieke wensen;
- adviseert klanten vakkundig over bereiden en bewaren van versproducten;
- maakt klanten op gepaste wijze attent op mogelijkheden die het assortiment te bieden heeft en stimuleert bijverkoop;
- licht helder de herkomst van versproducten toe;
- levert versproducten af volgens de door de klant opgegeven specificaties.

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

## B1-K2-W2: Presenteert versproducten

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzorgt de presentatie in de verkoopmeubelen. Hij houdt de presentatie bij en signaleert wanneer de (dagverse) presentatie aangevuld moet worden. Hij controleert continu de kwaliteit van de versproducten en houdt het aanzicht van de presentatie in de gaten. Hij verwijdert versproducten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen. In overleg met zijn leidinggevende bepaalt hij een herbestemming of voert ze af.

### Resultaat

De versproducten zijn volgens afspraak of schema gepresenteerd.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- stemt het opmaken en vullen van de presentaties soepel af met collega's;
- overlegt tijdig met zijn leidinggevende over een mogelijke herbestemming van versproducten in de verkoopmeubelen;
- volgt deskundig het vulschema/presentatieplan in de presentatie van de versproducten;
- past de richtlijnen rondom voedselveiligheid en bedrijfsvoorschriften toe;
- beoordeelt versproducten deskundig op kwaliteit.

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

## B1-K2-W3: Verzorgt de uitstraling van de locatie

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzorgt de presentatie van de speciaalzaak of versafdeling(en), volgens aangeleverde presentatieplan/-instructie. Hij zet de reclames en promotiematerialen neer en bouwt eventueel displays op. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt rekening met de specifieke kwaliteitsaspecten zoals houdbaarheid, hygiëne en kruisbesmetting.

### Resultaat

De speciaalzaak of versafdeling(en) ziet/zien er aantrekkelijk en verzorgd uit.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzorgt de presentatie van de speciaalzaak/versafdeling(en) volgens de bedrijfsnormen;
- geeft vorm aan de uitstraling conform de bedrijfsformule op basis van instructies en presentatieplan/-instructie;
- bewaakt de kwaliteitsaspecten deskundig.

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

### B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht standaard werkzaamheden met betrekking tot het voorraadbeheer van de versproducten. Hij heeft basiskennis 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 specifieke kennis en praktische vaardigheden nodig om de kwaliteit van aangeleverde versproducten te kunnen beoordelen en ten aanzien van de bewaarcondities van versproducten.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

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

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis productspecificaties en kwaliteitseisen
- heeft basiskennis van afvalverwerking
- heeft basiskennis van bestelprocedures
- heeft basiskennis van registratiesystemen
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot de hygiëncode
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot verpakking en etikettering
- heeft basiskennis van voorraadbeheer
- kan kwaliteitseisen met betrekking tot opslagcondities toepassen
- kan richtlijnen met betrekking tot de arbeidscatalogus van de sector, veiligheid en milieu toepassen

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

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert bij binnenkomst van versproducten en andere goederen de ontvangstcontrole uit. Hij controleert de levering op kwantiteit en kwaliteit. Hij beoordeelt aspecten op bijvoorbeeld: de versheid, houdbaarheidsdatum, hoeveelheid, geur, stevigheid, verpakking, temperatuur en het uiterlijk. Hij voert de bijbehorende administratieve handelingen uit en vermeldt afwijkingen volgens de bedrijfsvoorschriften. Bij grote afwijkingen van de bestelling en ten aanzien van de kwaliteitsaspecten schakelt hij zijn leidinggevende in.

#### Resultaat

De geleverde (vers)producten zijn gecontroleerd en geregistreerd volgens de bedrijfsrichtlijnen.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- beoordeelt nauwgezet de geleverde versproducten op kwaliteitsaspecten;
- verplaatst de versproducten naar de opslagruimte volgens richtlijnen van de arbeidsomstandighedenwet;
- registreert relevante gegevens zoals temperatuur, gewicht en/of afwijken.

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

### B1-K3-W2: Slaat versproducten op

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar slaat de binnengekomen producten op in de koeling, diepvries en/of het magazijn. Hij neemt indien nodig passende maatregelen wanneer er afwijkingen zijn in de opslagruimte. Producten die niet meer goed zijn, verwijdt hij.

#### Resultaat

De voorraad is voedselveilig opgeslagen in de (gekoelde) opslagruimte.

### B1-K3-W2: Slaat versproducten op

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verwijdt verpakkingsmateriaal op vlotte wijze;
- slaat de geleverde versproducten conform de bedrijfsvoorschriften en volgens het fifo- of fefo-principe in de (gekoelde) opslagruimte;
- voert afval af conform bedrijfsafspraken en wettelijke bepalingen.

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

### B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt zijn eigen werkvoorraad versproducten, hulpstoffen en/of materialen bij. Hij communiceert wanneer de voorraad aangevuld moet worden. Hij geeft specificaties door aan zijn leidinggevende of collega, met betrekking tot het plaatsen van de bestelling.

#### Resultaat

Er is voldoende (werk)voorraad en materiaal beschikbaar.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- schat deskundig de dreigende tekorten in;
- geeft tijdig en helder de specificaties door voor de bestelling.

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

## 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

<b>P1 Medewerker vers</b>
<b>Mbo-niveau</b>
2
<b>Typering van het beroep</b>
De medewerker vers bewerkt en verwerkt versproducten. Hij gebruikt standaard handelingen aan de versproducten en wat daarbij komt kijken. Hij heeft daarbij oog op de wensen en behoeften van klanten met het aanbod aan versproducten. Hij levert producten aan klanten en is hierbij servicegericht. De medewerker vers communiceert met collega's over voorraad, afhandeling van klachten en wanneer de kwaliteit van de versproducten afwijken.
<b>Beroepsvereisten</b>
Nee