

Cross-over kwalificatie mbo

Food professional

Crebonr. 26003

Kwalificatie

» **Food professional (Crebonr. 26003)**

Geldig vanaf

01-08-2017

Inhoudsopgave

<u>Leeswijzer</u>	4
<u>Overzicht van de cross-over kwalificatie</u>	5
<u>Basisdeel</u>	6
<u>1. Beroepsspecifieke onderdelen</u>	6
<u>B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten</u>	6
B1-K1-W1: Ontvangt de klant/gast	7
B1-K1-W2: Informeert en adviseert de klant/gast	7
B1-K1-W3: Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten	8
B1-K1-W4: Signaleert en behandelt klachten	8
B1-K1-W5: Onderhoudt in- en/of externe contacten	9
<u>B1-K2: Onderzoekt de markt en doet voorstellen voor commercieel beleid</u>	10
B1-K2-W1: Verzamelt klant-, product- en marktinformatie	10
B1-K2-W2: Doet voorstellen voor verkoopbeleid, marketingbeleid en/of marktbewerking	11
<u>B1-K3: Verzorgen aangeleverd en af te leveren product</u>	12
B1-K3-W1: Draagt zorg voor ontvangst en bewaren van producten	12
B1-K3-W2: Draagt zorg voor het verzendklaar maken van producten	13
B1-K3-W3: Bewaakt planning	13
B1-K3-W4: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	14
<u>B1-K4: Voert verswerkzaamheden uit</u>	15
B1-K4-W1: Be- en/of verwerkt versproducten	15
B1-K4-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten	16
B1-K4-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving	16
B1-K4-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen	16
<u>2. Generieke onderdelen</u>	18
<u>Profieldeel</u>	19
<u>P1: Food professional</u>	19

Leeswijzer

Experiment cross-over kwalificaties

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

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

Opbouw cross-over kwalificatie

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

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

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

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

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

Taal en rekenen

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

Verantwoordingsinformatie

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

Overzicht van de cross-over kwalificatie

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Food professional	3	Nee	vakopleiding

Basisdeel

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

B1-K1 Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten	B1-K1-W1	Ontvangt de klant/gast
	B1-K1-W2	Informeert en adviseert de klant/gast
	B1-K1-W3	Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten
	B1-K1-W4	Signaleert en behandelt klachten
	B1-K1-W5	Onderhoudt in- en/of externe contacten
B1-K2 Onderzoekt de markt en doet voorstellen voor commercieel beleid	B1-K2-W1	Verzamelt klant-, product- en marktinformatie
	B1-K2-W2	Doet voorstellen voor verkoopbeleid, marketingbeleid en/of marktwerking
B1-K3 Verzorgen aangeleverd en af te leveren product	B1-K3-W1	Draagt zorg voor ontvangst en bewaren van producten
	B1-K3-W2	Draagt zorg voor het verzendklaar maken van producten
	B1-K3-W3	Bewaakt planning
	B1-K3-W4	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
B1-K4 Voert verswerkzaamheden uit	B1-K4-W1	Be- en/of verwerkt versproducten
	B1-K4-W2	Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten
	B1-K4-W3	Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving
	B1-K4-W4	Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

Profieldeel

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

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De Food professionals zijn werkzaam binnen de foodbranche. Zij houden zich bezig met de productie, promotie en presentatie van foodconcepten in een commerciële omgeving die aansluiten op trends en ontwikkelingen. Zij beoefenen de toekomstige beroepen in bestaande bedrijven zoals de groothandel, catering, productiebedrijven, logistiek, retail, horeca en bij evenementen. Doordat de wensen/eisen van de consument snel veranderen, past de markt zich hierop aan. In de foodsector vervagen daarom bestaande concepten: er wordt bijvoorbeeld gekookt in supermarkten maar ook gegeten; er wordt in de catering een compleet concept aangeboden i.p.v. alleen voedsel; de variaties op thuis bezorgen groeien nog steeds evenals de producten die worden bereid/afgeleverd; restaurants verbouwen zelf de producten die ze serveren. Dit verschijnsel (blurring/grensvervaging) is in toenemende mate bepalend voor het succes van ondernemingen. Consumentenwensen zijn hierin steeds sturender.

De Food professional krijgt in de foodbranche te maken met: klanten in geblurde bedrijfsomgevingen (individuele consumenten), collega's, leveranciers (uitvoerend niveau) diverse specialisaties (vlees, wild vis, groenten, food en non-food) en leidinggevend (o.a. Food specialisten).

Typerende beroepshouding

Voor de Food professional is het werken met food een passie. Hij is enthousiast en gedreven om het bedrijf succesvol te laten zijn. De medewerker in de foodbranche voert productiewerkzaamheden uit, werkt zelfstandig en is taakverantwoordelijk. Daarnaast is hij vaak het directe aanspreekpunt voor klanten. In opdracht onderzoekt hij de markt, creëert hij beleving en draagt hij bij aan het behalen van commerciële doelen. Hij neemt (wettelijke) eisen in acht en werkt volgens HACCP regels om de voedselveiligheid te garanderen.

Essentieel voor de Food professional zijn de volgende houdingsaspecten: dienstverlenend, proactief, commercieel, goede communicatieve en sociale vaardigheden, creatief en oplossingsgericht, flexibele houding, efficiënt samen kunnen werken met collega's, resultaat-, klant-/gast- en kwaliteitsgericht werken, professioneel en representatief met een passie voor food.

Resultaat van de beroepengroep

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

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

Complexiteit

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

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

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

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van (bedrijfsspecifieke) processen, procedures, richtlijnen en wet- en regelgeving

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

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

B1-K1-W1: Ontvangt de klant/gast

Omschrijving

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

Resultaat

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

Gedrag

De Food professional:

- heeft een open houding en representatieve presentatie. Hij past zijn communicatiestijl aan op de klant/gast, het gebruikte communicatiemiddel en de bedrijfsformule.
- gebruikt het systeem op effectieve wijze om klant/gastgegevens te controleren;
- checkt of de klant/gast tevreden is met de dienstverlening;
- controleert de benodigde gegevens en registreert ontbrekende gegevens accuraat volgens de bedrijfsprocedure.

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

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

Omschrijving

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

Resultaat

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

Gedrag

De Food professional:

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

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

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

- inventariseert proactief, snel en precies de wens van de klant/gast en maakt op basis van parate kennis een vertaling van de wens naar een verkoopgericht en overtuigend advies of passende informatie. Neemt verkoopsignalen en commerciële kansen mee in het advies aan de klant/gast.
- bekijkt wensen van de klant/gast in het perspectief van mogelijkheden van de organisatie. Maakt een juiste inschatting van tijd bij het informeren en/of adviseren van de klant/gast zodat er een goede balans is tussen klantvriendelijkheid en de commerciële doelstellingen van het bedrijf.

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

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

Omschrijving

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

Resultaat

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

Gedrag

De Food professional:

- brengt passende producten en/of diensten op overtuigende wijze over naar de klant/gast. Stuurt en oefent invloed uit op het gesprek door proactief met voorstellen en ideeën te komen en schat het juiste moment in om de klant/gast te vragen tot koop over te gaan.
- maakt op effectieve en accurate wijze gebruik van het systeem om de verkoop vast te leggen;
- speelt in op het klant/gasttype en de behoefte van de klant/gast en past zijn verkoopstijl daarop aan;
- ziet mogelijkheden om aanvullende producten en diensten aan te bieden en biedt deze aan.

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

B1-K1-W4: Signaleert en behandelt klachten

Omschrijving

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

Resultaat

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

Gedrag

De Food professional:

- toont inlevingsvermogen in het standpunt van de klant/gast. Houdt bij het formuleren van een oplossing voor de klacht rekening met de wens van de klant/gast en het belang van de organisatie. Geeft daarbij duidelijk aan wat wel en niet mogelijk is.
- speelt in op signalen van de klant/gast over mogelijke ontevredenheid door deze om te buigen naar hogere klant-/gasttevredenheid. Vertaalt binnengekomen opmerkingen en klachten naar verbeteringsuggesties voor de dienstverlening.

B1-K1-W4: Signaleert en behandelt klachten

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

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

Omschrijving

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

Resultaat

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

Gedrag

De Food professional:

- maakt makkelijk contact met anderen, maakt een positieve, betrouwbare indruk op de klant/gast en bouwt met verschillende typen mensen een goede verstandhouding op;
- leeft zich in in de ander en past de gegeven informatie over actuele ontwikkelingen, producten, diensten aan op de behoeften van het contact;
- ziet kansen om de dienstverlening, verkoop te verbeteren en maakt anderen attent op nieuwe mogelijkheden.

De onderliggende competenties zijn: Relaties bouwen en netwerken, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Ondernemend en commercieel handelen

B1-K2: Onderzoekt de markt en doet voorstellen voor commercieel beleid

Complexiteit

In het kader van onderzoek naar (commerciële) ontwikkelingen en kansen op de markt combineert de Food professional (eenvoudige) onderzoeksmethoden met organisatieafhankelijke standaardprocedures. De complexiteit wordt beïnvloed door de snelheid waarop markt- en organisatieontwikkelingen elkaar kunnen opvolgen. Voor het werk zijn algemene kennis en vaardigheden m.b.t. (markt)onderzoek, branches, commercie en sales noodzakelijk. Voor het werk is het lezen van klant-, product- en marktinformatie in het Engels of een 2e moderne vreemde taal noodzakelijk.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food professional heeft een uitvoerende rol: in veel gevallen krijgt hij een gerichte opdracht om informatie te verzamelen en te analyseren. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen takenpakket en voert zijn werkzaamheden daarbinnen zelfstandig uit. Afhankelijk van de door de organisatie gestelde kaders heeft hij meer of minder bewegingsvrijheid.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van bedrijfstakken/branches binnen de primaire, secundaire, tertiaire en quataire sector
- heeft kennis van de samenhang tussen verkoop, marketing en marktwerking
- heeft kennis van marketingbegrippen en -instrumenten binnen het commerciële werkgebied
- heeft kennis van marktbenadering
- heeft kennis van assortiments-, product-/diensten- en prijsbeleid
- heeft kennis van markt-, product-/ dienst-, klant- en organisatieontwikkelingen binnen de relevante branche/sector.
- kan data-verzamelmethode (voor marktonderzoek) kiezen en toepassen
- kan omgaan met gangbare computersystemen en (software)pakketten ten behoeve van tekstverwerking, informatieverzameling, e-mail, agendabeheer, documentmanagement, gegevensverwerking, presentatie en mobiel dataverkeer

B1-K2-W1: Verzamelt klant-, product- en marktinformatie

Omschrijving

De Food professional verzamelt in opdracht met behulp van (traditionele en digitale) nieuws- en marktinformatiebronnen en/of informatie van de eigen organisatie gegevens/informatie over klanten, producten en/of diensten, de concurrentie en over ontwikkelingen in de branche en regio, voor het oplossen van (commerciële) vraagstukken. Hij voert deskresearch en enquêtes uit en legt de informatie vast in het systeem. Hij signaleert in contacten met klanten, leveranciers, etc. relevante klant-, product- en/of marktontwikkelingen, legt deze voor aan zijn leidinggevende en/of verwerkt deze tot verkoop- c.q. managementinformatie. Ten behoeve van de werkzaamheden leest de commercieel medewerker klant-, product- en marktinformatie in het Engels of een 2e moderne vreemde taal.

Resultaat

Relevante informatie (ten behoeve van een opdracht) is verzameld, vastgelegd, gerapporteerd en gecommuniceerd.

Gedrag

De Food professional:

- zoekt actief op verschillende wijzen informatie, is alert op nieuwe informatie uit contacten, social media, etc. en houdt relevante nieuws- en marktinformatiebronnen en/of kennisbanken van de eigen organisatie frequent bij;
- deelt informatie proactief en verwerkt deze accuraat in het systeem en/of tot bruikbare verkoop- c.q. managementinformatie.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Onderzoeken, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

B1-K2-W2: Doet voorstellen voor verkoopbeleid, marketingbeleid en/of marktbewerking

Omschrijving

De Food professional vertaalt de verzamelde (markt)informatie naar consequenties voor zijn werkuitvoering. Hij doet (verbeter)voorstellen voor marktbewerking en/of verkoopbevordering. Hij legt zijn voorstellen voor aan collega's en/of leidinggevenden, beargumenteert deze aan de hand van de verzamelde informatie en verwerkt de voorstellen in zijn eigen verkoopactiviteiten.

Resultaat

Een overzicht van bevindingen met een beargumenteerd voorstel ten aanzien van eigen verkoopactiviteiten, en voorstellen voor marktbewerking en verkoopbevordering aansluitend bij de gesignaleerde ontwikkelingen.

Gedrag

De Food professional:

- maakt logische gevolgtrekkingen uit de beschikbare informatie en vertaalt deze juist naar voorstellen die passen bij de (eigen) verkoopactiviteiten;
- betreft actief kennis van de markt in de voorstellen;
- licht voorstellen duidelijk toe, benoemt kansen en bedreigingen en komt snel tot de kern.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Presenteren

B1-K3: Verzorgen aangeleverd en af te leveren product

Complexiteit

Het werk van de beginnend Food professional kent een grote diversiteit aan routinematige en incidentele werkzaamheden uit bij het verzorgen van het aan te leveren en af te leveren (dagverse) product. Het gaat hierbij altijd om producten die gevoelig zijn voor kwaliteitsverlies. Verpakking, opslag-, transportcondities beïnvloeden de kwaliteit en houdbaarheid van het (dagverse) product en, bij producten geschikt voor consumptie, de voedselveiligheid. Tijdens het uitvoeren van de werkzaamheden in teamverband begeleidt hij ook de teamleden op vaktechnisch gebied. De werkzaamheden worden beïnvloed door de veranderende omstandigheden en omgevingsfactoren en de risico's die dat met zich meebrengen. Voor het uitvoeren van de werkzaamheden is het van belang dat hij communiceert met directe collega's en collega's van andere afdelingen en schakels binnen het bedrijf en de keten.

Om zijn werk goed te doen heeft hij kennis en vaardigheden nodig voor het ontvangen, opslaan, verkoopklaar maken, verpakken en transporteren van kwetsbare verse producten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De Food professional vervult een uitvoerende rol bij het verzorgen van het aan te leveren en af te leveren (dagverse) product en afhankelijk van het bedrijfstype en/of bedrijfsgrootte een vaktechnisch begeleidende rol. Hij werkt zelfstandig binnen langdurige opdrachten.

Hij is op vakinhoudelijk gebied verantwoordelijk voor zijn eigen werk en veiligheid en de veiligheid van zijn 'team'. Ook is hij verantwoordelijk voor de organisatie en de voortgang van de werkzaamheden.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft inzicht in de gevolgen van zijn handelen voor het milieu
- heeft inzicht in techniek, werking en gebruik van veel voorkomende apparatuur
- heeft kennis van bewaarmethoden gebruikt voor het bewaren van (kwetsbare) producten
- heeft kennis van de gebruikelijke vaktermen/vakjargon uit de branche
- heeft kennis van een verdeelplan
- heeft kennis van hygiënische maatregelen bij de meest voorkomende ziekten en plagen en afwijkingen
- heeft kennis van logistieke informatie
- heeft kennis van producten (o.a. naam, eigenschap, bewaaromstandigheden, kwaliteitsklassen)
- heeft kennis van veiligheids- en gezondheidsvoorschriften
- kan een activiteitenplanning maken
- kan logistieke informatie gebruiken
- kan milieubewust werken
- kan persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken
- kan veilig werken
- kan verdeelplan of bestelling of order omzetten in actie

B1-K3-W1: Draagt zorg voor ontvangst en bewaren van producten

Omschrijving

De Food professional draagt zorg voor de ontvangst en controle van de levering op kwaliteit en kwantiteit. Hij verwerkt de bijbehorende documenten. Indien van toepassing verzamelt of verdeelt hij producten, transporteert producten naar het magazijn/de opslagplaats, bewerkt ze eventueel voor opslag en slaat ze op. Hij richt indien van toepassing de bewaarcel in en stelt het bewaarklimaat in. Hij controleert bewaarklimaat en bewaaromstandigheden. Hij interpreteert het verdeelplan of de opdracht/instructie. Hij overlegt met zijn leidinggevende.

Resultaat

De producten worden bewaard met behoud van de kwaliteit.

Gedrag

De Food professional:

- voert vakkundig controles uit op producten;
- transporteert snel en vakkundig de producten;
- gebruikt apparatuur/machines efficiënt en effectief;
- stelt deskundig vast welke producten gecombineerd bewaard kunnen worden;

B1-K3-W1: Draagt zorg voor ontvangst en bewaren van producten

- onderneemt tijdig actie bij standaardafwijkingen aan kwantiteit, product, transport- en opslag/bewaarcondities;
- overlegt tijdig met zijn leidinggevende over de te nemen actie bij niet-standaardafwijkingen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten

B1-K3-W2: Draagt zorg voor het verzendklaar maken van producten

Omschrijving

De Food professional draagt zorg voor het verzamelen, selecteren en controleren van de producten en transporteert deze indien van toepassing naar de verwerkingsplaats. Hij draagt zorg voor het uitvoeren van Value Added Services/Value Added Logistics zoals: sorteren, samenvoegen/samenstellen, verpakken, toevoegen productinformatie. Hij controleert de af te leveren producten, verplaatst de producten indien van toepassing naar afleverplaats dan wel verkoopplaats en voert de bijbehorende administratieve handelingen uit. Hij kiest de transportmiddelen en de optimale rijroute en stemt de distributie en transportcondities af met de afnemers. Hij overlegt met zijn leidinggevende en afnemers.

Resultaat

Producten zijn gereed gemaakt voor aflevering/verkoop.

Gedrag

De Food professional:

- overlegt tijdig met de leidinggevende over het controleren en afleveren van producten;
- neemt op basis van vakdeskundigheid actie bij afwijkingen;
- voert de werkzaamheden vakkundig uit;
- werkt snel en zorgvuldig volgens kwaliteits- en productiviteitsnormen;
- gebruikt materialen en (transport)middelen effectief en efficiënt;
- overlegt met zijn leidinggevende over een adequate afstemming op de productstroom;
- maakt duidelijke afspraken met afnemers.

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

B1-K3-W3: Bewaakt planning

Omschrijving

De Food professional bewaakt de planning van de werkzaamheden. Hij zorgt voor de benodigde materialen en middelen. Hij verdeelt de werkzaamheden en bewaakt de voortgang van de werkzaamheden. Bij gewijzigde omstandigheden stemt hij materiaal en/of middelen en/of mensen opnieuw af op de werkzaamheden. Hij overlegt met zijn leidinggevende.

Resultaat

Een reële werkplanning afgestemd op de medewerkers en de werkomstandigheden.
Volgens plan uitgevoerde werkzaamheden.

Gedrag

De Food professional:

- overlegt tijdig met de medewerkers over de planning en eventuele aanpassingen daarop;
- organiseert de juiste materialen en middelen en indien van toepassing mensen;
- signaleert vroegtijdig afwijkingen op de planning en overlegt tijdig met zijn leidinggevende bij complexe afwijkingen ten opzichte van de planning;
- informeert regelmatig zijn leidinggevende over de voortgang van de werkzaamheden.

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

B1-K3-W4: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De Food professional begeleidt medewerkers/vrijwilligers/stagiairs bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost hij problemen in de directe werkkuitvoering op. Hij beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. Hij motiveert en stimuleert medewerkers.

Resultaat

De medewerkers/vrijwilligers/stagiairs werken conform opdracht, voorschriften en procedures.

Gedrag

De Food professional:

- draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructie, aanwijzingen en feedback;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden

B1-K4: Voert verswerkzaamheden uit

Complexiteit

De Food professional 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 Food professional 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:

- 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
- heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- 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
- 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/-verwerking toepassen
- kan schoonmaakmiddelen en -materialen gebruiken en ontsmettingstechnieken toepassen
- kan wettelijke en/of bedrijfsrichtlijnen m.b.t. voedselveilig werken toepassen (bijvoorbeeld HACCP, Hygiënecode)

B1-K4-W1: Be- en/of verwerkt versproducten

Omschrijving

De Food professional 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, marineren, 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

De Food professional:

- 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.

B1-K4-W1: Be- en/of verwerkt versproducten

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

B1-K4-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

Omschrijving

De Food professional bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten volgens vaste receptuur. Hij gebruikt (reeds voorbereide) 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

De Food professional:

- 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;
- 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-K4-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving

Omschrijving

De Food professional 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

De Food professional:

- 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-K4-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

Omschrijving

De Food professional 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

B1-K4-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

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

De Food professional:

- 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

2. Generieke onderdelen

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

Nederlandse taal

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

Het betreft de volgende referentieniveaus:

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

Rekenen

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

Het betreft de volgende referentieniveaus:

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

Loopbaan en burgerschap

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

Profieldeel

P1 Food professional

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

Beroepsvereisten

Nee