

Profiel van kwalificatiedossier:

# **Vers: Vakmanschap & ambacht**

## **Crebonr. 23166**

» **Slager-traiteur (Crebonr. 25424)**

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>	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: Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	10
B1-K2-W2: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten	11
B1-K2-W3: Presenteert versproducten	11
B1-K2-W4: Verzorgt de uitstraling van de locatie	12
<b>B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten</b>	13
B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit	13
B1-K3-W2: Slaat versproducten op	14
B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	14
<b>2. Generieke onderdelen</b>	15
<b>Profieldeel</b>	16
<b>P3: Slager-traiteur</b>	16
<b>P3-K1: Voert versspecialistische handelingen uit</b>	16
P3-K1-W1: Maakt productieplanning	16
P3-K1-W2: Bereidt traiteursproducten	17
P3-K1-W3: Past receptuur van traiteursproducten aan	17
P3-K1-W4: Voert kostprijsberekening uit	18
P3-K1-W5: Verzorgt presentatie van traiteursproducten	18
P3-K1-W6: Deelt vakinhoudelijke expertise	19

# 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 Slager-traiteur	3	Nee	vakopleiding

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-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 Slager-traiteur		
	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 visspecialzaak, de AGF specialzaak, 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, 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

- 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 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

- 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 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 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 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 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 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.

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

Voor Slager-traiteur geldt aanvullend:

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

- 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.

##### 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.

##### 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

#### 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.

##### 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.

##### 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

#### 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.

#### 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.

#### 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, Hygiëncode)

##### 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)

### 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, Hygiëncode).
- Beoordeelt de geleverde versproducten op versheid, houdbaarheidsdatum, kwaliteit, hoeveelheid, geur, uiterlijk, 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, Formulieren 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.
- Verwijdert 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 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.

#### Resultaat

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

#### Voor Slager-traiteur 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 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

## 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

## 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 versspecialzaak. 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.



### P3-K1-W1 Maakt productieplanning

#### Resultaat

Een realistische 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.

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

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

**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 vakkennis 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