

Slager-traiteur

Beroepsbeschrijving

De slager-traiteur is verantwoordelijk voor alle vakspecialistische werkzaamheden met betrekking tot het traiteursaanbod in de slagerij-speciaalzaak. Hij beheerst het brede scala aan aspecten die op dit vakgebied een rol spelen, zoals productkennis, kennis van bereidingstechnieken, marketing en presentatietechnieken. Hij is verantwoordelijk voor de juiste afstemming van het assortiment op het marktgebied, de totale productie, presentatie en het personeelsbeleid.

Kerntaken en werkprocessen

Voert verswerkzaamheden uit

- Be- en/of verwerkt versproducten
- Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten
- Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving
- Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

Verleent service aan de klant

- Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring
- Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten
- Presenteert versproducten
- Verzorgt de uitstraling van de locatie

Bewaakt voorraad versproducten

- Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten
- Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit
- Slaat versproducten op

Voert versspecialistische handelingen uit

- Bereidt traiteursproducten
- Deelt vakinhoudelijke expertise
- Maakt productieplanning
- Past receptuur van traiteursproducten aan
- Verzorgt presentatie van traiteursproducten
- Voert kostprijsberekening uit

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25424

Niveau
3

In deze leaflet
beschrijven we de
inhoud van een mbo-
beroep. Zo weet u wat
u van iemand mag
verwachten die
gediplomeerd is in dit
vakgebied.