

Worstmaker

Beroepsbeschrijving

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

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

Verzorgt de productie van worsten en vleeswaren

- Bereidt worsten en vleeswaren
- Deelt vakinhoudelijke expertise
- Houdt machines in optimale staat
- Maakt productieplanning
- Past receptuur van worsten en vleeswaren aan
- Voert kostprijsberekening uit

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25426

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.