

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het  
kwalificatiedossier mbo:

## **Vers: Vakmanschap & ambacht**

Kwalificaties

- » Medewerker vers
- » Vakbekwaam medewerker vers
- » Traiteur vers

Versie

**Gewijzigd 2021**

Geldig vanaf

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

## Inhoudsopgave

Het kwalificatiedossier kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

<b><u>Verantwoordingsinformatie</u></b> .....	4
<b><u>1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)</u></b> .....	4
<b><u>2. Examenprofielen</u></b> .....	4
<b><u>3. Arbeidsmarktinformatie</u></b> .....	4
<b><u>4. Trends en ontwikkelingen</u></b> .....	4
<b><u>5. Beroepsvereisten</u></b> .....	5
<b><u>6. Bijzondere vereisten</u></b> .....	5
<b><u>7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u></b> .....	5
<b><u>8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u></b> .....	5
<b><u>9. Onderhoudsagenda</u></b> .....	5
<b><u>10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie</u></b> .....	5
<b><u>11. Betrokkenen</u></b> .....	6
<b><u>12. Verblijfsduur 4 jaarig</u></b> .....	6
<b><u>13. Aanvullende informatie</u></b> .....	6
<b><u>14. Certificaten</u></b> .....	6

# Verantwoordingsinformatie

## 1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Vers: Vakmanschap & ambacht is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- [Afdelingschef Vers supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Medewerker AGF \(mei 2012\)](#)
- [Versspecialist AGF \(mei 2012\)](#)
- [Chef versdetailhandel AGF \(mei 2012\)](#)
- [Chef poelier \(mei 2012\)](#)
- [Chef slagerij supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Chef slagerij \(mei 2012\)](#)
- [Chef visdetailhandel \(mei 2012\)](#)
- [Leerling-slager \(mei 2012\)](#)
- [Medewerker met productietaken slagerij supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Medewerker slagerij \(mei 2012\)](#)
- [Medewerker Vers supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Medewerker visdetailhandel \(mei 2012\)](#)
- [Medewerker wild en pluimvee \(mei 2012\)](#)
- [Slager-traiteur \(mei 2012\)](#)
- [Vakbekwaam medewerker Vers supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Vakspecialist poelier \(mei 2012\)](#)
- [Visspecialist \(mei 2012\)](#)
- [Winkelslager supermarkt \(juni 2012\)](#)
- [Winkelslager \(mei 2012\)](#)
- [Worstmaker/vleeswarenbereider \(mei 2012\)](#)

## 2. Examenprofielen

<http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=13>

## 3. Arbeidsmarktinformatie

SBB publiceert regelmatig actuele gegevens over kans op werk en kans op stage/leerbaan van alle kwalificaties. Zie daarvoor <https://www.s-bb.nl/kans>

Per 2019 is voor de medewerker vers de kans op werk: voldoende. De kans op stage/leerbaan is: goed.  
Voor de vakbekwaam medewerker vers geldt dat de kans op werk goed is, en de kans op stage/leerbaan is: goed.  
Voor de traiteur vers is de kans op werk goed. Er kunnen geen uitspraken gedaan worden over kans op stage/leerbaan, omdat er bijna geen studenten ingeschreven zijn.

Een groot deel van de vacatures in de verssectoren wordt ingevuld middels leerwerktrajecten waarvoor deelnemers een bbl-opleiding volgen. Hierdoor komen er weinig vacatures in de media. Nagenoeg alle bbl-deelnemers van de SVO Vakopleiding Food behouden na afronding van de opleiding hun baan. Er is dus sprake van een hele hoge kans op de arbeidsmarkt.

## 4. Trends en ontwikkelingen

### Wetgeving en regelgeving

De wet- en regelgeving in de versbranche blijft onder druk staan. Enerzijds streeft de overheid naar meer eigen controle door privatisering van overheidstaken, zoals het werken met eigen hygiënecodes en kwaliteitssystemen. Dit kan voor het bedrijf betekenen dat er intern meer controlerende handelingen uitgevoerd moeten worden. Anderzijds is de verwachting dat de maatregelen omtrent traceerbaarheid (Integrale Keten Beheersing) en voedselveiligheid verder zullen worden aangescherpt.

### Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Consumenten kopen hun eten en drinken niet alleen bij foodspeciaalzaken en supermarkten, maar ook rechtstreeks bij bijvoorbeeld groothandels en boeren. Ze hebben namelijk meer behoefte aan beleving. Grenzen tussen productie, groothandel en retail vervagen. Meer en meer mensen kiezen steeds vaker voor plantaardig eten (plantbased) of zelfs 100% plantaardig (vegan) en zijn zich bewuster van het al dan niet eten van vlees. De overgang naar meer plantaardige eiwitten, hybride vlees en kweekvlees zijn voorbeelden van uitdagingen waar we voor staan om de vleesconsumptie te minderen. Het slagersvak kent veel verschillende specialisaties: vers vlees, vleeswaren, worsten, maaltijden en heerlijke snacks, gourmet-, fondue- en barbecueschotels of buffetten. Een slager moet de meerwaarde creëren in de slagerij waarom de klant bij jou gaat kopen. De consument wordt ook kritischer en weet online steeds meer zijn mening te delen. Het is voor foodmerken van belang om zich te transformeren tot digitaal bedrijf om hun klanten on- en offline nog beter te volgen en van dienst te zijn. Jongere generaties groeien op met de digitale besteltechnologie. Ook voor de kleinere ambachtelijk winkels ontstaan er concepten waardoor het gemakkelijker is om de klant

online te bedienen zoals het voorbeeld van 'Instant' in Den Haag. Voor studenten is het van belang om meer analytische vaardigheden te ontwikkelen om data te kunnen interpreteren.

## 5. Beroepsvereisten

n.v.t.

## 6. Bijzondere vereisten

**Medewerker vers**

Nee

**Vakbekwaam medewerker vers**

Nee

**Traiteur vers**

Nee

## 7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

n.v.t.

## 8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

De Medewerker vers (niveau 2) kan doorstromen naar een functie op niveau 3, zoals de vakbekwaam medewerker vers of de Traiteur vers. Ook is er uitstroom mogelijk naar een industrieel bedrijf, bijvoorbeeld als Productiemedewerker versindustrie (niveau 2).

Na het behalen van de kwalificatie Vakbekwaam medewerker vers (niveau 3) of Traiteur vers (niveau 3), is het mogelijk om door te stromen naar Ondernemer vers (niveau 4). Doorstroom naar een industrieel bedrijf of fastservicebedrijf is eveneens mogelijk, bijvoorbeeld als Allround medewerker versindustrie (niveau 3). Doorstromen naar het hbo is niet mogelijk met een mbo-opleiding op niveau 2 of 3.

## 9. Onderhoudsagenda

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Beroepeninformatie	Actueel maken van de profielen naar aanleiding van signalen van het bedrijfsleven en/of onderwijs. Verbetering van de profielen gebeurt door middel van een arbeidsmarktonderzoek. Indien het bedrijfsleven dit aangeeft, kunnen de beroepeninformatie in een eerder stadium worden vernieuwd.	SVO Vakopleiding Food	2026 (waar nodig)
Onderhoud en beheer	Onderhouden en beheren van het kwalificatiedossier	SBB	Vanaf het moment van vaststelling door de minister van OCW ten minste een keer in de vijf jaren

Uitgangspunt is dat de kwalificatiedossiers tot 2024 niet worden gewijzigd. Mocht er sprake zijn van dringende onvoorziene ontwikkelingen die van wezenlijk belang zijn voor de kwalificatie-eisen dan zullen zaken aangepast worden.

## 10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
-----------	---	--------------

Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

Er zijn een negental wijzigingen in het bestaand dossier. Ten eerste heeft P4 Worstmaker geen plek meer in het dossier als kwalificatie, omdat het maken van worsten onderdeel is van een beroep. Ook zijn er keuzedelen beschikbaar die volstaan voor deze specialisatie. Ten tweede zijn er tekstuele aanpassingen gedaan, zodat het dossier past binnen het SBBformat. Dit is bijvoorbeeld te zien bij de beschrijving van het gedrag of in het resultaat. Ten derde is de beroepscontext verbreed, naar aanleiding van erkenningsproblematiek. Bol-studenten konden namelijk niet geplaatst worden bij de kaasspecialzaken. De aanpassing is gedaan door de verschillende contexten niet aan te duiden. De contextverbreding is tevens zichtbaar in de beschrijvingen van de versproducten, door de versproducten als groep aan te duiden, zie daarvoor B1-K1-W1. Ten vierde zijn de werkprocessen die gaan over leidinggeven (P2-K1-W1 en W2), toegeschreven naar de mogelijkheden die passen bij een niveau 3 student. Ten vijfde is profiel 3 aangepast van Slager-traiteur naar Traiteur vers, omdat de traiteur bij diverse ambachten werkzaam is. Ten zesde zijn de werkprocessen binnen dit profiel onderverdeeld in 2 kerntaken in plaats van 1. Ten zevende zijn sommige titels iets gerichter geformuleerd om de lading te dekken, zoals 'Deelt vakinhoudelijke kennis', naar 'Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen'. Tot slot zijn in het profiel Traiteur vers een aantal vakkennis en vaardigheden toegevoegd die ten grondslag liggen aan de werkprocessen.

## 11. Betrokkenen

Het kwalificatiedossier Vers: Vakmanschap & ambacht is ontwikkeld in opdracht van de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid van SBB op advies van het marktsegment Winkelambacht. Tijdens het ontwikkeltraject is input geleverd door de organisatie SVO Vakopleiding Food.

## 12. Verblijfsduur 4 jarig

n.v.t.

## 13. Aanvullende informatie

N.v.t.

## 14. Certificaten

N.v.t.