

Profiel van kwalificatiedossier:

Vers: Vakmanschap & ambacht

Crebonr. 23288

» Traiteur vers (Crebonr. 25702)

Versie

Gewijzigd 2021

Geldig vanaf

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonr. 79160)

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

Inhoudsopgave

| | |
|---|----|
| Leeswijzer | 4 |
| Overzicht van het kwalificatiedossier | 5 |
| Basisdeel | 7 |
| 1. Beroepsspecifieke onderdelen | 7 |
| B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit | 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 |
| B1-K2: Verleent service aan de klant | 10 |
| B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen | 10 |
| B1-K2-W2: Presenteert versproducten | 11 |
| B1-K2-W3: Verzorgt de uitstraling van de locatie | 12 |
| B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten | 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 |
| 2. Generieke onderdelen | 16 |
| Profieldeel | 17 |
| P3: Traiteur vers | 17 |
| P3-K1: Voert versspecialistische handelingen uit | 17 |
| P3-K1-W1: Bereidt traiteursproducten en begeleidt het proces | 17 |
| P3-K1-W2: Verzorgt presentatie van traiteursproducten | 18 |
| P3-K1-W3: Innoveert receptuur van vers- en/of traiteursproducten | 18 |
| P3-K2: Coördineert traiteuropdrachten | 20 |
| P3-K2-W1: Maakt productieplanning | 20 |
| P3-K2-W2: Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur | 20 |
| P3-K2-W3: Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen | 21 |

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 Traiteur vers | 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 | Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen |
| | B1-K2-W2 | Presenteert versproducten |
| | B1-K2-W3 | 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 | Coördineert werkzaamheden van de speciaalzaak of versafdeling(en) | P2-K1-W1 | Plant de werkzaamheden |
| | | P2-K1-W2 | Coördineert het versverwerkingsproces |
| P2-K2 | Ondersteunt de leidinggevende bij marketingstrategie en financieel beleid | P2-K2-W1 | Ondersteunt bij het analyseren van de markt |
| | | P2-K2-W2 | Ondersteunt bij efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing |

| P3 Traiteur vers | | | |
|-----------------------|---|----------|--|
| P3-K1 | Voert versspecialistische handelingen uit | P3-K1-W1 | Bereidt traiteursproducten en begeleidt het proces |
| | | P3-K1-W2 | Verzorgt presentatie van traiteursproducten |
| | | P3-K1-W3 | Innoveert receptuur van vers- en/of traiteursproducten |

| P3 Traiteur vers | | |
|--|----------|--|
| P3-K2 Coördineert traiteuropdrachten | P3-K2-W1 | Maakt productieplanning |
| | P3-K2-W2 | Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur |
| | P3-K2-W3 | Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen |

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

| Typering van de beroepengroep |
|---|
| Context |
| De beginnend beroepsbeoefenaar voert (productie) werkzaamheden uit in de verse voedingsbranche. Hij produceert versproducten voor de klant op ambachtelijke wijze. Het werken met kwetsbare, verse producten voor consumptiedoeleinden is typerend voor het werken in deze branche. Hij werkt in (vers)speciaalzaken en retailbedrijven die foodgerelateerde producten bewerken en/of verwerken. Let wel: de bakkerijsector en horecagelegenheden maken geen onderdeel uit van dit KD. |
| Typerende beroepshouding |
| De beginnend beroepsbeoefenaar in de verse voedingsbranche verricht bewerkings- en/of verwerkingshandelingen op ambachtelijke wijze 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 cruciaal. De beginnend beroepsbeoefenaar is medebepalend voor de sfeer in het team en richting de klant. Hij is bij de uitvoering van zijn taken collegiaal en klantvriendelijk. Hij is dus representatief, nauwkeurig en zelfstandig. |
| Thema's waar de beginnend beroepsbeoefenaar rekening mee houdt zijn: <ul style="list-style-type: none">▪ Arbo en veiligheid: met name het gebruik van messen en machines▪ Milieu/duurzaamheid: sorteren afval en gebruik schoonmaakmiddelen▪ Gezondheid: hygiënemaatregelen▪ Circulariteit en economisch belang: verwerken restmateriaal en voorkomen derving |
| Resultaat van de beroepengroep |
| De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt ervoor dat de klant van de verse voedingsbranche een voedselveilig en kwaliteitsversproduct krijgt, dat aansluit op de wensen en behoeften. |

| B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit |
|---|
| Complexiteit |
| De beginnend beroepsbeoefenaar verricht met name standaard werkzaamheden met betrekking tot de be- en/of verwerking van versproducten en in het bereiden van eenvoudige maaltijd en/of maaltijdcomponenten. Hij werkt voornamelijk volgens normen, gestelde procedures en eisen, die gelden voor het betreffende ambacht. Hiervoor heeft de beginnend beroepsbeoefenaar basiskennis en praktische vaardigheden nodig op het gebied van be- en/of verwerkingstechnieken. |
| Voor Traiteur vers geldt aanvullend: Hij voert complexere handelingen uit. Afhankelijk van het versproduct, hanteert hij bijvoorbeeld complexere snijtechnieken. Hij houdt rekening met de kwaliteit en kosten bij het be-/verwerken van het versproduct die een groter afbreukrisico met zich meebrengen. |
| Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid |
| De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit, onder eindverantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Hij draagt de verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de versproducten uit het assortiment en vraagt op het juiste moment om hulp van zijn leidinggevende. |
| Voor Traiteur vers geldt aanvullend: N.v.t. |
| Vakkennis en vaardigheden |
| De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none">▪ heeft basiskennis van be- en/of verwerking van versproducten▪ heeft basiskennis van bedrijfsrichtlijnen |

B1-K1: Voert verswerkzaamheden uit

- heeft basiskennis van bereidingstechnieken van versproducten
- heeft basiskennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf
- heeft basiskennis van feedbacktechnieken
- heeft basiskennis van gereedschappen, hulpmiddelen, apparaten en machines
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot verpakking en etikettering
- heeft basiskennis van versproducten en productspecificaties
- kan be- en/of verwerkingshandelingen toepassen bij versproducten
- kan bereidingstechnieken toepassen bij maaltijden en/of maaltijdcomponenten
- kan de hygiënecode toepassen
- kan een versverwerkingsplanning lezen
- kan maaltijden en/of maaltijdcomponenten opslaan
- kan messen hanteren
- kan richtlijnen met betrekking tot de arbeidscatalogus van de sector, veiligheid en milieu toepassen
- kan schoonmaakwerkzaamheden registreren
- kan versproducten be- en/of verwerken volgens planning
- kan zijn leidinggevende inschakelen

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K1-W1: Be- en/of verwerkt versproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de bewerking en/of verwerking van de versproducten. 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. Vervolgens voert hij de be- en/of verwerkingshandelingen uit bij de versproducten. Handelingen als: verdelen, snijden, wegen, portioneren, vliezen of gehakt mengen/draaien, fileren, onthuiden, in moten hakken, marinieren, zouten of garen, schrappen, wassen, drogen of vermengen. Restmateriaal hergebruikt hij waar mogelijk. Hij signaleert onregelmatigheden, zoals producten die niet meer goed zijn of verkeerd bewerkt en zoekt hier een oplossing voor conform de bedrijfsrichtlijnen. Mogelijk kan (een deel van) het product nog voor een ander eindproduct gebruikt worden, of in het uiterste geval voert hij het af. Verder verpakt/verwerkt hij de versproducten volgens de planning handmatig of machinaal. De beginnend beroepsbeoefenaar voert een visuele controle uit op de versproducten en maakt ze gereed voor verkoop, verdere be- en/of verwerking of opslag.

Resultaat

De be- en/of verwerkte versproducten zijn gereed voor verkoop, verdere bewerking of opslag.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt zorgvuldig volgens de veiligheidsvoorschriften, de wettelijke richtlijnen en de bedrijfsrichtlijnen;
- beoordeelt weloverwogen de versproducten op kwaliteit, zoals op uiterlijk, consistentie en geur;
- verpakt kundig versproducten aan de hand van de planning en/of een bestelling van klanten;
- maakt de versproducten op passend tempo gereed voor verkoop, verdere be- en/of verwerking of opslag.

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

B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten volgens receptuur. Hij gebruikt (reeds voorbewerkte) versproducten en verwerkt deze in maaltijden en/of maaltijdcomponenten. Tevens bedient hij eenvoudige (verhittings)apparatuur. Eventueel slaat hij de maaltijden en/of maaltijdcomponenten op.

B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

Resultaat

De maaltijden en/of maaltijdcomponenten zijn gereed voor verkoop of opslag.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- gebruikt op deskundige wijze de ingrediënten en hoeveelheden;
- gebruikt op efficiënte wijze apparaten en hulpmiddelen;
- werkt hygiënisch en let nauwgezet op voorkoming van kruisbesmetting.

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

B1-K1-W3: Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt bij zijn werkzaamheden constant de kwaliteit en voedselveiligheid van de versproducten in de gaten en zorgt ervoor dat derving (lekkage/ kruisbesmetting) wordt geminimaliseerd. Hij past zijn eigen houding en gedrag aan op wat hierin nodig is. Ook speelt hij waar nodig is in, op de houding en het gedrag van zijn collega's om de voedselveiligheid te borgen en om derving te voorkomen. Dit doet hij bijvoorbeeld door het tonen van goed gedrag, en/of door het geven van feedback. Bij constatering van afwijkingen in de kwaliteit van versproducten, zoals producten die niet meer goed zijn of verkeerd bewerkt en neemt hij maatregelen. Mogelijk kan (een deel van) het product nog voor een ander eindproduct gebruikt worden, of in het uiterste geval voert hij ze af.

Resultaat

De voedselveiligheid wordt gegarandeerd en derving zo veel mogelijk voorkomen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt volgens de hygiënecode;
- speelt adequaat in op omgevingsfactoren die van invloed zijn op de kwaliteit van de versproducten;
- onderneemt direct actie bij constatering van afwijkingen van het product of werkwijze.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W4: Reinigt en/of desinfecteert werkrumtes, machines en/of materialen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt de verkoop- en/of productieruimte gedurende de dag schoon en opgeruimd. Dit doet hij in samenwerking met zijn collega's, met behulp van een registratiemethode. Gedurende de dag maakt hij de gebruikte hulpmiddelen weer schoon voor gebruik. Aan het eind van iedere werkdag reinigt en/of desinfecteert hij de verkoop- en/of productieruimte, machines en gereedschappen. Eventueel demonteert en monteert hij bij het reinigen en/of desinfecteren de machines.

Resultaat

Een werkrumte waarin voedselveilig gewerkt kan worden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- maakt de werkrumte schoon en ruimt op conform geldende hygiënecode/schoonmaakplan;
- maakt gebruikte hulpmiddelen zorgvuldig schoon voor hergebruik;
- gebruikt op een verantwoorde en economische wijze de schoonmaakmiddelen en -materialen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2: Verleent service aan de klant

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht voornamelijk 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 heeft basiskennis van versproducten en basisvaardigheden met betrekking tot het verlenen van service aan klanten.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij heeft kennis van diëten en allergenen en kan hierin klanten adviseren. Hij behandelt klachten van klanten en levert een bijdrage aan een presentatieplan/-methode of maakt deze geheel. Hij heeft kennis van communicatietechniek nodig om service te kunnen verlenen. Ook heeft hij kennis nodig over presenteren van versproducten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een (grotendeels) uitvoerende rol, waarbij hij een eigen verantwoordelijkheid heeft voor advisering over de versproducten uit het assortiment. Hij voert zijn taken zelfstandig uit, onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Hij schakelt op het juiste moment zijn leidinggevende of collega in.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij voert binnen zijn bevoegdheden zijn taken zelfstandig uit en draagt hiervoor eigen verantwoordelijkheid.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van adviesvaardigheden en verkooptechnieken
- heeft basiskennis van de herkomst van versproducten
- heeft basiskennis van het belang van duurzaamheid binnen de verssector
- heeft basiskennis van het versassortiment om klanten te kunnen adviseren
- heeft basiskennis van houdbaarheid van versproducten
- heeft basiskennis van presentatieplannen/instructies
- heeft basiskennis van presenteren van versproducten
- heeft basiskennis van verlenen van service
- heeft basiskennis van verschillende klanttypes
- heeft basiskennis van versproducten en productspecificaties om de kwaliteit te kunnen beoordelen
- kan inpak- en verpakkingstechnieken toepassen
- kan productkennis van versassortiment afstemmen op de wens van klanten

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

- heeft kennis van (invloed van ingrediënten of bereidingswijze op) diëten en allergenen
- heeft kennis van de inhoud van een presentatieplan/methode
- kan communicatietechnieken toepassen
- kan klachten correct afhandelen

B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar staat klanten te woord en stemt zijn benadering zoveel mogelijk af op de verschillende klanttypes. Hij inventariseert specifieke wensen en de koop- of informatiebehoefte van de klant, door het stellen van vragen. Hij verbindt hieraan de mogelijkheden die het assortiment biedt en informeert en/of adviseert klanten. Hij maakt klanten attent op acties, doet eventueel maaltijdsuggesties en geeft alternatieven om neeverkoop te voorkomen. De beginnend beroepsbeoefenaar maakt de gevraagde bestelling gereed en verpakt deze eventueel. Indien van toepassing handelt hij de bestelling financieel af. Als een klant een klacht heeft, waarschuwt hij zijn leidinggevende of collega.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij geeft advies over de toepassing en samenstelling van versproducten en beantwoordt specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen. Ook behandelt hij klachten van klanten. Bij ernstige of ongewone klachten overlegt hij met zijn leidinggevende.

B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen**Resultaat**

Klanten nemen een product/producten af en ontvangen hierover een passend advies.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

N.v.t.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- luistert actief naar klanten en vraagt door naar hun specifieke wensen;
- adviseert klanten vakkundig over bereiden en bewaren van versproducten;
- maakt klanten op gepaste wijze attent op mogelijkheden die het assortiment te bieden heeft en stimuleert bijverkoop;
- licht helder de herkomst van versproducten toe;
- levert versproducten af volgens de door de klant opgegeven specificaties.

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

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

- adviseert klanten vakkundig over mogelijkheden van het assortiment met betrekking tot allergenen of diëten;
- bedenkt een passende oplossing bij klachten binnen de mogelijkheden van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Aandacht en begrip tonen

B1-K2-W2: Presenteert versproducten**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar verzorgt de presentatie in de verkoopmeubelen. Hij houdt de presentatie bij en signaleert wanneer de (dagverse) presentatie aangevuld moet worden. Hij controleert continu de kwaliteit van de versproducten en houdt het aanzicht van de presentatie in de gaten. Hij verwijdert versproducten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen. In overleg met zijn leidinggevende bepaalt hij een herbestemming of voert ze af.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij denkt mee over de presentatie van de versproducten zoals de totale presentatie, een actiepresentatie, een themapresentatie of een proeftableau. Hij adviseert zijn leidinggevende over mogelijke aanpassingen aan het presentatieplan, levert een bijdrage voor het presentatieplan of maakt een presentatieplan dat aansluit bij de bedrijfsrichtlijnen en/of promotionele acties.

Resultaat

De versproducten zijn volgens afspraak of schema gepresenteerd.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Heeft een uitgewerkte presentatie van de versproducten geleverd, een advies op de presentatie of een bijdrage aan de presentatie.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- stemt het opmaken en vullen van de presentaties soepel af met collega's;
- overlegt tijdig met zijn leidinggevende over een mogelijke herbestemming van versproducten in de verkoopmeubelen;
- volgt deskundig het vulschema/presentatieplan in de presentatie van de versproducten;
- past de richtlijnen rondom voedselveiligheid en bedrijfsvoorschriften toe;
- beoordeelt versproducten deskundig op kwaliteit.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

B1-K2-W2: Presenteert versproducten

- toont doordachte keuzes in presentatievormen en -technieken;
- geeft een helder beeld van de beoogde verspresentatie.

De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren

B1-K2-W3: Verzorgt de uitstraling van de locatie

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzorgt de presentatie van de speciaalzaak of versafdeling(en), volgens aangeleverde presentatieplan/-instructie. Hij zet de reclames en promotiematerialen neer en bouwt eventueel displays op. De beginnend beroepsbeoefenaar houdt rekening met de specifieke kwaliteitsaspecten zoals houdbaarheid, hygiëne en kruisbesmetting.

Resultaat

De speciaalzaak of versafdeling(en) ziet/zien er aantrekkelijk en verzorgd uit.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzorgt de presentatie van de speciaalzaak/versafdeling(en) volgens de bedrijfsnormen;
- geeft vorm aan de uitstraling conform de bedrijfsformule op basis van instructies en presentatieplan/-instructie;
- bewaakt de kwaliteitsaspecten deskundig.

De onderliggende competenties zijn: Instructies en procedures opvolgen, Kwaliteit leveren

B1-K3: Bewaakt voorraad versproducten

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht standaard werkzaamheden met betrekking tot het voorraadbeheer van de versproducten. Hij heeft basiskennis 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 specifieke kennis en praktische vaardigheden nodig om de kwaliteit van aangeleverde versproducten te kunnen beoordelen en ten aanzien van de bewaarcondities van versproducten.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

De balans vinden tussen voldoende en niet te veel bestellen van versproducten is van invloed op winstmarge. Om te kunnen inschatten welke versproducten komende periode meer of minder afgenomen worden, heeft hij kennis nodig van komende acties, seizoensproducten en de invloeden van het weer op de koopbehoefte van klanten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is samen met collega's verantwoordelijk voor het voorraadbeheer en de condities waaronder versproducten worden bewaard. Hij werkt zelfstandig en volgt de afspraken die in het bedrijf zijn gemaakt.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij bestelt zelfstandig of geeft de bestelling door aan zijn leidinggevende en draagt hiervoor de verantwoordelijkheid. Bij gebrek aan kwaliteit van de levering retourneert hij deze. Bij ontbreken van producten bij de levering geeft hij dit aan bij zijn leidinggevende of bij de leverancier.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis productspecificaties en kwaliteitseisen
- heeft basiskennis van afvalverwerking
- heeft basiskennis van bestelprocedures
- heeft basiskennis van registratiesystemen
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot de hygiëncode
- heeft basiskennis van richtlijnen met betrekking tot verpakking en etikettering
- heeft basiskennis van voorraadbeheer
- kan kwaliteitseisen met betrekking tot opslagcondities toepassen
- kan richtlijnen met betrekking tot de arbeidscatalogus van de sector, veiligheid en milieu toepassen

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

- heeft kennis van het bestelproces
- heeft kennis van seizoensgebondenproducten
- kan afname van versproducten inschatten

B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voert bij binnenkomst van versproducten en andere goederen de ontvangstcontrole uit. Hij controleert de levering op kwantiteit en kwaliteit. Hij beoordeelt aspecten op bijvoorbeeld: de versheid, houdbaarheidsdatum, hoeveelheid, geur, stevigheid, verpakking, temperatuur en het uiterlijk. Hij voert de bijbehorende administratieve handelingen uit en vermeldt afwijkingen volgens de bedrijfsvoorschriften. Bij grote afwijkingen van de bestelling en ten aanzien van de kwaliteitsaspecten schakelt hij zijn leidinggevende in.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Bij tekortkomingen in kwaliteit of kwantiteit van de versproducten geeft hij dit aan bij de leverancier en/of retourneert hij deze of hij geeft het aan bij zijn leidinggevende.

Resultaat

De geleverde (vers)producten zijn gecontroleerd en geregistreerd volgens de bedrijfsrichtlijnen.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

De geleverde bestelling en versproducten met kwaliteit zijn afgenomen.

B1-K3-W1: Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- beoordeelt nauwgezet de geleverde versproducten op kwaliteitsaspecten;
- verplaatst de versproducten naar de opslagruimte volgens richtlijnen van de arbeidsomstandighedenwet;
- registreert relevante gegevens zoals temperatuur, gewicht en/of afwijken.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

- neemt tijdig en passende actie bij (afwijkingen van) de levering.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren

B1-K3-W2: Slaat versproducten op

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar slaat de binnengekomen producten op in de koeling, diepvries en/of het magazijn. Hij neemt indien nodig passende maatregelen wanneer er afwijkingen zijn in de opslagruimte. Producten die niet meer goed zijn, verwijdt hij.

Resultaat

De voorraad is voedselveilig opgeslagen in de (gekoelde) opslagruimte.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verwijdt verpakkingsmateriaal op vlotte wijze;
- slaat de geleverde versproducten conform de bedrijfsvoorschriften en volgens het fifo- of fefo-principe in de (gekoelde) opslagruimte;
- voert afval af conform bedrijfsafspraken en wettelijke bepalingen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt zijn eigen werkvoorraad versproducten, hulpstoffen en/of materialen bij. Hij communiceert wanneer de voorraad aangevuld moet worden. Hij geeft specificaties door aan zijn leidinggevende of collega, met betrekking tot het plaatsen van de bestelling.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

Hij beoordeelt de voorraad in het geheel en houdt hierbij rekening met de planning en externe omstandigheden zoals seizoens-/weersinvloeden en acties. Hij voert de bestelling uit of geeft de bestelling door aan zijn leidinggevende.

Resultaat

Er is voldoende (werk)voorraad en materiaal beschikbaar.

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

De bestelling is geplaatst of doorgegeven aan zijn leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- schat deskundig de dreigende tekorten in;
- geeft tijdig en helder de specificaties door voor de bestelling.

B1-K3-W3: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Traiteur vers geldt aanvullend:

- bestelt tijdig de versproducten;
- past de bestelling deskundige marktgericht aan op actuele en/of externe factoren die afnamehoeveelheden beïnvloeden.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen

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 Traiteur vers

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De traiteur vers is verantwoordelijk voor alle vakspecialistische werkzaamheden met betrekking tot het traiteursaanbod. Hij houdt zich bezig met de planning en inzet van collega's. Hij innoveert door bestaande recepten aan te passen en/of nieuwe recepten te bedenken. Vanwege zijn expertise stuurt hij waar nodig zijn collega's aan in het bereiden van traiteursproducten. Hij motiveert zijn collega's door zijn aanstekelijke enthousiasme voor het versaanbod.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Voert versspecialistische handelingen uit

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht specialistische handelingen. Hij beschikt over specialistische kennis en vaardigheden met betrekking versproducten en het bewerken of verwerken daarvan. Hij zorgt ervoor dat zijn collega's handelingen kunnen uitvoeren. Hij faciliteert hierin en voorziet de inhoudelijk kant. Hij beschikt over instructievaardigheden en inzicht in de behoefte van collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt voor optimalisatie van het versaanbod en traiteursproducten van de versspeciaalzaak. Hij heeft gedegen kennis van de wensen van de klantpopulatie en vaardigheid in innoveren van de traiteursproducten.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor optimalisatie van het versaanbod aan traiteursproducten op basis van eigen ideeën en inzicht in de klantvraag. In overleg met zijn leidinggevende voert hij de innovatie eventueel door.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van (marketing)innovaties binnen de sector/branche
- heeft kennis van innoveren
- heeft kennis van instructietechnieken
- heeft kennis van klantpopulaties
- heeft kennis van kwaliteitsnormen
- heeft kennis van presenteren en decoreren
- heeft kennis van recepturen
- heeft kennis van traiteursproducten
- heeft productkennis van het assortiment eenvoudige en samengestelde producten
- heeft specialistische en brede kennis van het verwerkingsproces van versproducten
- heeft specialistische kennis van producten en productspecificaties
- kan de hygiëncode toepassen
- kan kwaliteitseisen met betrekking tot versproductie/versverwerking toepassen
- kan product/recept aanpassen aan de wens van een klant
- kan smaken herkennen en omschrijven
- kan zich representatief opstellen

P3-K1-W1 Bereidt traiteursproducten en begeleidt het proces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar produceert aan de hand van de productieplanning de verschillende traiteursproducten. Hij zorgt voor de benodigde ingrediënten, materialen en middelen. Hij bestelt bijvoorbeeld voldoende producten of maakt een mise-en-place. Hij instrueert collega's in het bereiden van traiteursproducten en

P3-K1-W1 Bereidt traiteursproducten en begeleidt het proces

ziet toe of het werk goed uitgevoerd wordt. Hij bekijkt of de productie efficiënt verloopt en zorgt voor zo min mogelijk verspilling. Hij werkt mee in het produceren van traiteursproducten en geeft daarin het goede voorbeeld in efficiënte productie, voedselveilig werken en toepassing hygiëncode. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt dat de traiteursproducten aantrekkelijk ogen.

Resultaat

Productieproces is aangestuurd, traiteursproducten zijn klaar voor consumptie en zien er aantrekkelijk uit.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt volgens de productieplanning en het bedrijfsreceptuur;
- geeft collega's heldere instructies over het bereiden van de traiteursproducten;
- controleert zorgvuldig dat er hygiënisch wordt gewerkt en dat de producten er aantrekkelijk eruit zien.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Vakdeskundigheid toepassen, Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren

P3-K1-W2 Verzorgt presentatie van traiteursproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzorgt samen met zijn collega's de presentatie van traiteursproducten in de speciaalzaak, verkoopwagen(s) en/of op locatie. Hij zorgt ervoor dat de traiteursproducten tijdig en in verantwoorde hoeveelheden aanwezig zijn. Hij past bij het maken van de presentatie van traiteursproducten de richtlijnen rondom voedselveiligheid en hygiënevoorschriften toe. Hij verzamelt verschillende (decoratie-) materialen en maakt daarmee binnen de mogelijkheden die ter beschikking zijn een aantrekkelijke presentatie.

Resultaat

De traiteursproducten zijn volgens opdracht gemaakt en gepresenteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- overlegt helder met collega's wat het resultaat moet zijn en hoe zij te werk gaan;
- kiest passende presentatie- en/of decoratiematerialen die de traiteursproducten aantrekkelijk eruit laten zien;
- werkt netjes en hygiënisch bij het opmaken van de presentatie van de traiteursproducten.

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

P3-K1-W3 Innoveert receptuur van vers- en/of traiteursproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt ideeën uit voor het aanpassen van bestaande recepturen of in het ontwikkelen van nieuwe recepturen van versproducten en/of traiteursproducten. Hij houdt bij het innoveren rekening met bepaalde acties en/of actuele thema's en verhoogt hiermee de aantrekkelijkheid van het recept. Om tot ideeën te komen raadpleegt hij betrouwbare bronnen, zoals vakliteratuur en/of expert(s). Hij maakt kleine hoeveelheden van aangepaste of nieuwe recepturen en bespreekt ze met zijn leidinggevende. Hij voert in opdracht van zijn leidinggevende de vernieuwingen door.

Resultaat

Er is een vernieuwd of nieuw receptuur van een vers- en/of traiteursproduct ontwikkeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- onderzoekt verschillende betrouwbare bronnen;
- verdedigt zijn innovatie vakkundig maar luistert ook naar argumenten van zijn leidinggevende;
- past deskundig de bereidingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product.

De onderliggende competenties zijn: Creëren en innoveren, Vakdeskundigheid toepassen

P3-K2 Coördineert traiteuropdrachten

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht zowel routinematige, als meer complexe werkzaamheden. Hij werkt mee in het team bij het be- en/of verwerken van de versproducten en voert hierbij versspecialistische handelingen uit. Hij dient oplossingsgericht te werken, wanneer er vertragende of belemmerende factoren ontstaan tijdens het verwerkingsproces. Hij heeft specialistische kennis van het versverwerkingsproces.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit. Hij is verantwoordelijk voor het verwerkingsproces en voor de berekening van de traiteuropdrachten. Ook is hij verantwoordelijk voor de coördinatie van het verwerkingsproces en indien nodig, de vakinhoudelijke aansturing.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de doelgroepen
- heeft kennis van het belang van duurzaamheid binnen de verssector
- heeft kennis van kwaliteitssystemen
- heeft kennis van motivatietechnieken
- heeft kennis van prijzen, zoals kostprijs, prijscalculatie, prijsopbouw, prijsstelling en winst
- heeft kennis van productieplanningen
- heeft kennis van ver- en/of bewerkingstechnieken en/of bereidingswijze
- heeft kennis van versproducten
- heeft specialistische en brede kennis van het verwerkingsproces van versproducten
- kan collega's vakinhoudelijk aansturen
- kan het belang van de hygiënecode overbrengen aan collega's
- kan instructie- en/of feedbacktechnieken toepassen
- kan planningsvaardigheden toepassen
- kan productkennis van versassortiment afstemmen op de wens van klanten

P3-K2-W1 Maakt productieplanning

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt wekelijks de productieplanning. Hij plant de te maken traiteursproducten in en bepaalt op basis van de geschatte bereidingstijd en beïnvloedende factoren, de mankracht die nodig is voor de productie. Hij baseert zijn berekening op historische gegevens, acties, verkoopgegevens en/of productietijd. Hij plant de activiteiten zodanig dat de producten tijdig gereed zullen zijn en houdt hierbij rekening met de vakdeskundigheid van de in te zetten collega's. Hij bespreekt de productieplanning met zijn leidinggevende.

Resultaat

Heeft een specifieke productieplanning gemaakt.
Heeft de productieplanning besproken met zijn leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bepaalt deskundig welke versproducten, ingrediënten, materialen en middelen nodig zijn;
- schat de benodigde tijd voor productieactiviteiten realistisch in;
- zet collega's in, rekening houdend met hun capaciteiten;
- stemt de productieplanning helder af met zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Vakdeskundigheid toepassen, Beslissen en activiteiten initiëren

P3-K2-W2 Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar berekent de kostprijs van aangepaste of nieuw ontwikkelde vers- of traiteursproducten. Dit doet hij door een inventarisatie te maken van: de hoeveelheid grondstoffen en hulpstoffen, kosten van de benodigde verpakkingsmaterialen, personeelskosten, kosten van het snijverlies en/of het

P3-K2-W2 Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur

waardeverlies. Hij berekent de kosten en bekijkt de marges op waar besparing mogelijk is. Hij bespreekt de kostprijsberekening met zijn leidinggevende die de informatie vervolgens gebruikt om de verkoopprijs te bepalen.

Resultaat

Levert een kostprijsberekening van de innovatie aan de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzamelt alle relevante gegevens van grond- en hulpstoffen;
- berekent de kostprijs van ontwikkelde of te ontwikkelen producten conform de methodiek van het bedrijf;
- presenteert helder de gegevens van de kostprijsberekening aan de leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Presenteren

P3-K2-W3 Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert zijn collega's bij de uitoefening van hun werkzaamheden en een enthousiaste houding bij collega's ten aanzien van het versaanbod. Hij ondersteunt collega's met zijn vak kennis over technieken, vaardigheden en/of bereidingswijze van de vers- en traiteursproducten. Hij geeft vanuit zijn expertise instructies over be- en/of 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 legt het receptuur van de aangepaste of nieuw ontwikkelde vers- of traiteursproducten uit en beantwoordt vragen. Hij geeft aan welke bijproducten passen bij welke traiteursproducten. Ook stimuleert hij zijn collega's om nieuwe en/of aangepaste receptuur voor traiteurproducten te ontwikkelen.

Resultaat

Collega's zijn geïnformeerd en geïnspireerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bespreekt helder nieuwe ideeën en inzichten met collega's;
- stimuleert op passende wijze anderen om hun ideeën in te brengen;
- demonstreert vakkundig en beantwoordt deskundig vragen ten aanzien van het be- en/of verwerken van versproducten;

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Vakdeskundigheid toepassen, Begeleiden, Presenteren