

Traiteur vers

Beroepsbeschrijving

De traiteur vers is verantwoordelijk voor alle vakspecialistische werkzaamheden met betrekking tot het traiteursaanbod in de speciaalzaken. 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 coördinatie in het versverwerkingsproces.

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

- Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen
- 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 en begeleidt het proces
- Innoveert receptuur van vers- en/of traiteursproducten
- Verzorgt presentatie van traiteursproducten

Coördineert traiteuropdrachten

- Berekent kosten innovatie van receptuur of nieuw receptuur
- Geeft vakinhoudelijke aanwijzingen
- Maakt productieplanning

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25702

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.