

4.1 Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Algemene informatie

Context van de uitstroom	<p>De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie is werkzaam in de Schoonmaak- en Glazenwassersbranche. Hij werkt bij schoonmaakbedrijven die zich richten op het reinigen en desinfecteren van apparatuur en (productie)ruimten in de voedselverwerkende industrie.</p> <p>De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie werkt op een of meer locaties, zowel in teamverband als individueel. Hij heeft te maken met o.a. zijn leidinggevende en collega's en komt met enige regelmaat in contact met de opdrachtgever en de gebruikers van de ruimten.</p>
Typerende beroepshouding	<p>De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie vertegenwoordigt zijn bedrijf op goede wijze, kan goed samenwerken, communiceren en zich verplaatsen in de wensen en eisen van de opdrachtgever en de gevoelens van de gedupeerde, en houdt hier rekening mee. Hij is klant-, kwaliteit-, resultaat- en oplossingsgericht. Hij is in staat om flexibel om te gaan met de omstandigheden die specifiek zijn voor de branche en de juiste beslissingen te nemen in onverwachte situaties waarmee hij wordt geconfronteerd, zoals ziekte van medewerkers. Hij is accuraat en opmerkzaam beschikt over verantwoordelijkheidsgevoel en is zich bewust van de waarde van de apparatuur die hij reinigt.</p> <p>Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in zijn vakgebied bij en past deze toe. (Persoonlijke) veiligheid, Arbo en milieu zijn van belang in deze sector. De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie moet zich dus houden aan de voorgeschreven Arbo-, milieu- en veiligheidsvoorschriften, en zich verantwoordelijk voelen voor handhaving van deze voorschriften door zijn medewerkers.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De werkzaamheden van de Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie zijn voornamelijk uitvoerend van aard. Daarnaast heeft hij ook organisatorische en controlerende taken, bijvoorbeeld als hij in een team (tot 15 medewerkers) de coördinerende rol toebedeeld krijgt. Indien van toepassing begeleidt hij – met ondersteuning van zijn leidinggevende - nieuwe medewerkers/ leerlingen. Hij werkt zelfstandig en onderhoudt contact met de opdrachtgever en de gebruikers. Dit is met name in volcontinu bedrijven van belang.</p> <p>De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie is verantwoordelijk voor de juiste (de)montage van machines en apparatuur, als deze ten behoeve van de reiniging ge(de)monteerd moeten worden.</p> <p>Bij problemen stelt hij prioriteiten en bepaalt of overleg met zijn leidinggevende en/of andere betrokkenen noodzakelijk is. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werkzaamheden en medeverantwoordelijk voor het werk dat hij met zijn team uitvoert. Hij moet zich houden aan diverse geldende normen en richtlijnen waarvan hij zich op de hoogte moet blijven stellen. Hij zorgt ervoor dat zijn team de regels met betrekking tot hygiëne handhaaft.</p>
Complexiteit	<p>De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie is een brede vakman. De uitvoerende werkzaamheden variëren van routinematige handelingen tot het combineren van procedures. De diverse eenvoudige en complexere (technische) werkzaamheden moet hij combineren met de meer organisatorische en controlerende taken en de begeleiding van nieuwe medewerkers/ leerlingen. De mate van complexiteit is verder afhankelijk van de situatie waarin het schoonmaakwerk wordt uitgevoerd. De Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie heeft een uitgebreide kennis van de protocollen rondom hygiëne in de voedselverwerkende industrie, en de gevolgen die dit heeft voor de uit te voeren reiniging.</p> <p>Voor zowel eenvoudige als complexe problemen op vakmatig en organisatorisch gebied bedenkt hij zelf oplossingen en stelt hij bij problemen prioriteiten. Hij bepaalt of overleg met betrokkenen nodig is.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee

Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	<p>Als de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen in werking treedt, zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing.</p> <p>Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F.</p> <p>De voor het beroep benodigde taal- en rekenvaardigheden zijn weergegeven in deel C van dit dossier. In deel D zijn de beheersingsniveaus in tabelvorm opgenomen en zijn de beroepsgerichte niveau-eisen verantwoord.</p>

2.8 Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit

Proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

[illegible]

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.8	Periodiek sanitaironderhoud uitvoeren																									
1.9	Werkzaamheden afronden									X									X	X	X					

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit			
1.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt de opdracht van zijn leidinggevende tot het uitvoeren van (dagelijks of periodiek) schoonmaakwerk van interieur en inventaris en/of het reinigen van harde vloeren op basis van het schoonmaakprogramma. Hij wijkt – afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever – af van het schoonmaakprogramma en/of past de werkmethode aan. Indien nodig overlegt hij hierover met zijn leidinggevende. Hij vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden en kiest een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze.		
Gewenst resultaat	Het werk van de allround reiniger in de voedselverwerkende industrie is zodanig gepland, voorbereid en eventueel afgestemd, dat hij met het schoonmaken van het interieur en de inventaris en/of het reinigen van harde vloeren kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt in geval van periodiek onderhoud en structurele aanpassingen van het dagelijks onderhoud met zijn leidinggevende wanneer het schoonmaakprogramma moet worden aangepast, zodat voor de juiste aanpassingen gekozen wordt. 	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Kennis van gangbare schoonmaakmethodes (zowel de traditionele als de microvezelmethode) t.b.v. interieur en inventaris Kennis van gangbare schoonmaakmethodes voor harde vloeren Kennis van in de branche gangbare en minder gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen. 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt op basis van het schoonmaakprogramma relevante materialen, gereedschappen en apparatuur, controleert deze en vult de materiaalwagen, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden. 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden**

		- Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd en knelpunten en planning van de totale opdracht, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none">• Mondelinge taalvaardigheid• Schoonmaakprogramma's kunnen lezen, interpreteren en aanpassen
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">• Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Wijkt – indien het om dagelijks schoonmaakwerk gaat –afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever af van het schoonmaakprogramma en/of past de werkmethode aan, zodat zoveel mogelijk aan de behoeften van de opdrachtgever kan worden voldaan.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.2 werkproces: Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie maakt afhankelijk van de opdracht in gangbare en minder gangbare situaties met de gangbare werkmethode(s) interieur en inventaris schoon in kantoren, scholen of kinderdagverblijven. Hij maakt indien van toepassing een inschatting over het al dan niet schoonmaken van ruimtes en houdt rekening en gaat adequaat om met de aanwezigheid van gebruikers van het pand. Zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op.		
Gewenst resultaat	Interieur en inventaris zijn volgens het schoonmaakprogramma en gestelde richtlijnen schoongemaakt. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none">Integer handelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Respecteert de eigendommen van anderen en hun privacy, zodat de relatie met de opdrachtgever en het imago van het eigen bedrijf niet geschaad worden.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van gangbare schoonmaakmethodes (zowel de traditionele als de microvezelmethode) t.b.v. interieur en inventarisKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurKennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheidMondelinge taalvaardigheid
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwendenVakspecifieke mentale vermogens aanwendenVakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert in gangbare en minder gangbare situaties en met gangbare werkmethodes op basis van het schoonmaakprogramma dagelijks en periodiek onderhoud van interieur en inventaris uit, waarbij hij indien van toepassing inschattingen maakt over het al dan niet schoonmaken van ruimtes.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doelmatig gebruikenMaterialen en middelen doeltreffend gebruikenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen, gereedschappen en apparatuur adequaat, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en het interieur en de inventaris effectief worden schoongemaakt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Productiviteitsniveaus halenKwaliteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Maakt interieur en inventaris volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en binnen de gestelde tijd schoon en lost	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.2 werkproces: Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf**

		problemen die zich tijdens het schoonmaken voordoen zelf op, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden of deze op grond van een afweging tussen tijd, kosten en kwaliteit bijgesteld worden.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">• Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De allround glazenwasser/gevelreiniger: - Houdt tijdens zijn schoonmaakwerkzaamheden rekening en gaat adequaat om met de aanwezigheid van gebruikers van het pand (bijvoorbeeld kinderen en onderwijzend personeel), zodat deze zo min mogelijk gehinderd worden.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.4 werkproces: Dagelijks reinigen van harde vloeren**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt afhankelijk van de opdracht in gangbare en minder gangbare situaties en doorgaans met gangbare werkmethode(s), maar soms ook met minder gangbare harde vloeren en herstelt indien van toepassing harde vloeren plaatselijk d.m.v. sprayen en opwrijven. Zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op.		
Gewenst resultaat	De harde vloeren zijn volgens het schoonmaakprogramma en gestelde richtlijnen gereinigd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt in gangbare en minder gangbare situaties en doorgaans met gangbare werkmethodes (maar soms ook met minder gangbare methodes) op basis van het schoonmaakprogramma en afhankelijk van de ondergrond en de mate van vervuiling harde vloeren door stofwissen, moppen, rolvegen, stofzuigen en herstelt harde vloeren indien nodig plaatselijk d.m.v. sprayen en opwrijven.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van in de branche gangbare en minder gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van schoonmaakmethodes voor harde vloeren• Mondelinge taalvaardigheid• Uitgebreide kennis van afwerkmaterialen van harde vloeren (natuursteen, linoleum etc.)
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen, gereedschappen en apparatuur adequaat, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en de harde vloeren effectief worden schoongemaakt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt de harde vloeren volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en binnen de gestelde tijd en lost problemen die zich tijdens het reinigen voordoen zelf op, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden of deze op grond van een afweging tussen tijd, kosten en kwaliteit bijgesteld worden.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.9 werkproces: Werkzaamheden afronden**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de werkzaamheden zijn eigen werk. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij rapporteert aan zijn leidinggevende over de uitgevoerde werkzaamheden en vult het logboek in ten behoeve van de klant. Hij bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en structurele aanpassingen op het schoonmaakprogramma met de klant en vervolgens met zijn leidinggevende. Hij lost zowel eenvoudige als meer complexe klachten van de klant op.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de (operationeel) leidinggevende is op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en van eventuele (structurele) aanvullende werkzaamheden en klachten zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Rapporteert aan zijn leidinggevende over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, en bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en structurele aanvullingen op het schoonmaakprogramma met hem, zodat deze hiervan op de hoogte is en de aanvullingen doorgevoerd kunnen worden. - Vult het logboek in, zodat de opdrachtgever op de hoogte is van eventuele afwijkingen en bijzonderheden ten aanzien van het uitgevoerde schoonmaakwerk.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurKennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheidMondelinge en schriftelijke taalvaardigheid
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Controleert na afloop van de schoonmaakwerkzaamheden het resultaat van zijn werk en onderneemt indien nodig actie, zodat het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en aanvullingen op het schoonmaakprogramma met de klant en lost klachten van de klant op, zodat de klant tevreden kan worden gesteld.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.9 werkproces: Werkzaamheden afronden**

		<p>- Voert afrondende werkzaamheden uit door volgens richtlijnen de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur in de werkkast op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten. de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur in de werkkast op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten.</p>	
--	--	--	--

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit

Proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X	X		
2.2	Glazenwaswerkzaamheden uitvoeren											X	X						X		
2.3	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit			
2.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt van zijn leidinggevende de opdracht voor het uitvoeren van glazenwaswerkzaamheden aan een bepaald object (niet op hoogte). Hij vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden. Aan de hand van de mate en aard van vervuiling kiest de allround schoonmaker/medewerker vloeronderhoud een werkmethode. Hij kiest vervolgens een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen, apparatuur en controleert deze. Hij wijkt - afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever – af van het werkprogramma en/of past de werkmethode aan. Indien nodig overlegt hij hierover met zijn leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Het werk van de glazenwasser/gevelreiniger is zodanig gepland, voorbereid en eventueel afgestemd, dat hij met de glazenwaswerkzaamheden kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Overlegt met zijn leidinggevende als het werkprogramma structureel moet worden aangepast, zodat voor de juiste aanpassingen gekozen wordt. 	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Kennis van gangbare glazenwasmethodes Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie Mondelinge taalvaardigheid Werkprogramma's kunnen lezen, interpreteren en aanpassen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen. 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt op basis van het werkprogramma relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden. 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd en knelpunten en planning van de totale opdracht, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren. 	

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit

2.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden

Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Wijkt – afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever – af van de opdracht en/of past de werkmethode aan, zodat zoveel mogelijk aan de behoeften van de opdrachtgever kan worden voldaan.	
---	---	--	--

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit**2.2 werkproces: Glazenwaswerkzaamheden uitvoeren**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie wast en droogt afhankelijk van de opdracht met gangbare werkmethode(s) ramen en kozijnen (niet op hoogte). Zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op.		
Gewenst resultaat	De ramen en kozijnen zijn volgens het werkprogramma en gestelde richtlijnen gewassen en gedroogd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Wast en droogt met gangbare werkmethodes op basis van het schoonmaakprogramma ramen en kozijnen (niet op hoogte).	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van gangbare werkmethodes• Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid• Mondelinge taalvaardigheid• Vaardigheid in het (ver)plaatsen van klimmaterialen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen en gereedschappen adequaat, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en binnen de gestelde tijd glazenwaswerkzaamheden uit en lost problemen die zich tijdens de werkzaamheden voordoen op, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden of deze op grond van een afweging tussen tijd, kosten, veiligheid en kwaliteit bijgesteld worden.	

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit

2.3 werkproces: Werkzaamheden afronden

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de glazenwaswerkzaamheden zijn eigen werk en onderneemt indien nodig actie. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij rapporteert over de uitgevoerde werkzaamheden. Daarnaast bespreekt hij aanvullende werkzaamheden en eventuele structurele aanvullingen op het werkprogramma. Hij lost zowel eenvoudige als complexere klachten op van de klant op.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de leidinggevende is op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en klachten zijn opgelost of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Rapporteert aan zijn leidinggevende en/of de klant over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, en bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en structurele aanvullingen op het werkprogramma met hen, zodat deze hiervan op de hoogte zijn en de aanvullingen doorgevoerd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurKennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheidMondelinge en schriftelijke taalvaardigheid
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Controleert na afloop van zijn glazenwaswerkzaamheden het resultaat van zijn werk en onderneemt indien nodig, actie, zodat het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Lost eenvoudige klachten van de klant m.b.t. het glazenwaswerk zelf op en meldt complexere klachten en vragen aan zijn leidinggevende, zodat de klant tevreden kan worden gesteld.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert afrondende werkzaamheden uit door volgens richtlijnen de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek veilig en netjes is achtergelaten.	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

Proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Bedrijfsmatig handelen	Ondernemend en commercieel handelen	Gedrevenheid en ambitie tonen	Met druk en tegenslag omgaan	Omgaan met verandering en aanpassen	Instructies en procedures opvolgen	Kwaliteit leveren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Plannen en organiseren	Leren	Creëren en innoveren	Onderzoeken	Analyseren	Materialen en middelen inzetten	Vakdeskundigheid toepassen	Formuleren en rapporteren	Presenteren	Overtuigen en beïnvloeden	Relaties bouwen en netwerken	Ethisch en integer handelen
Werkprocessen																					
5.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X			
5.2	Reinigen en desinfecteren van machines en apparatuur											X	X						X	X	
5.3	Reinigen en desinfecteren van de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt											X	X						X	X	
5.4	Werkzaamheden afronden									X									X	X	X

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie			
5.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt de opdracht van zijn leidinggevende voor het reinigen en indien van toepassing desinfecteren van machines en apparatuur in de voedselverwerkende industrie en van de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt. Hij past afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever het werkprogramma en/of de werkmethode eventueel aan. Hij vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden en kiest een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze. Indien van toepassing trekt hij werkkleding of beschermende kleding aan en brengt eventuele andere persoonlijke beschermingsmiddelen aan.		
Gewenst resultaat	Het werk van de allround reiniger in de voedselverwerkende industrie is zodanig gepland, voorbereid en eventueel afgestemd, dat hij met het reinigen van de productieruimten en apparatuur kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Overlegt in geval van structurele aanpassingen met zijn leidinggevende wanneer het werkprogramma moet worden aangepast, zodat voor de juiste aanpassingen gekozen wordt. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van gangbare en minder gangbare desinfectiemethoden Kennis van in de branche gangbare en minder gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Kennis van natte en droge schoonmaakmethoden Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie Mondelinge taalvaardigheid Uitgebreide kennis op het gebied van
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen. 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Verzamelt op basis van het werkprogramma relevante materialen, gereedschappen en apparatuur, controleert deze en vult de materiaalwagen, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden. Trekt indien van toepassing werkkleding of beschermende kleding aan en brengt eventuele andere persoonlijke beschermingsmiddelen aan, zodat hij hygiënisch en veilig kan werken. 	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden

Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none">• Activiteiten plannen• Tijd indelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd, knelpunten en de planning van de totale opdracht, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none">• voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)• Uitgebreide kennis van desinfectiemiddelen• Werkprogramma's kunnen lezen, interpreteren en aanpassen
------------------------	---	---	---

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie**5.2 werkproces: Reinigen en desinfecteren van machines en apparatuur**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het werkprogramma machines en apparatuur met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden (bijvoorbeeld spuiten met hoge druk en verwijderen van vuil met perslucht) en desinfecteert indien van toepassing machines en apparatuur. Hierbij houdt hij zich aan de protocollen die voor het betreffende bedrijf gelden. De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie (de)monteert indien van toepassing machines zelfstandig. Zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij op.		
Gewenst resultaat	Machines en apparatuur zijn volgens het werkprogramma en gestelde richtlijnen schoongemaakt en gedesinfecteerd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen• Expertise delen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt op basis van het werkprogramma machines en apparatuur met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden. - (De)monteert indien van toepassing machines, zodat deze effectief gereinigd kunnen worden, en draagt indien hij hierbij geassisteerd wordt voor zover mogelijk de eigen kennis over aan de betreffende medewerker. - Desinfecteert indien van toepassing op basis van het werkprogramma machines en apparatuur met behulp van gangbare en minder gangbare desinfectiemethoden.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van en vaardigheid in het (de)monteren van machines• Kennis van gangbare en minder gangbare desinfectiemethoden• Kennis van in de branche gangbare en minder gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van natte en droge schoonmaakmethoden• Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid• Mondelinge taalvaardigheid• Uitgebreide kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)• Uitgebreide kennis van desinfectiemiddelen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen, gereedschappen en apparatuur adequaat, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's door verkeerd gebruik van de eigen materialen, gereedschappen en apparatuur worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en machines en apparatuur effectief worden gereinigd en gedesinfecteerd.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt en desinfecteert machines en apparatuur volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en binnen de gestelde tijd en lost	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.2 werkproces: Reinigen en desinfecteren van machines en apparatuur

		zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens de reiniging voordoen zelf op, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden of aan de opdrachtgever gemeld kan worden dat deze niet behaald kunnen worden.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt en desinfecteert machines en apparatuur met inachtneming van de in het bedrijf voorgeschreven protocollen en veiligheidsvoorschriften, zodat machines en apparatuur in goede staat blijven, er na reiniging en desinfectie kan worden voldaan aan voedselveiligheidseisen, en veiligheidsrisico's die kunnen ontstaan bij het omgaan met (reinigen, gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur desinfecteren en (de)monteren van) de te reinigen en te desinfecteren machines en apparatuur voor de reiniger en zijn omgeving worden vermeden.	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.3 werkproces: Reinigen en desinfecteren van de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het werkprogramma met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden (bijvoorbeeld spuiten met hoge druk en verwijderen van vuil met perslucht) de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt. Indien van toepassing desinfecteert hij ook de omgeving. Hij houdt zich aan de protocollen die voor het betreffende bedrijf gelden. Zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op.		
Gewenst resultaat	De omgeving waarin voedsel verwerkt wordt is volgens het werkprogramma en gestelde richtlijnen schoongemaakt. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt op basis van het werkprogramma de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt, zoals de wanden en vloeren in productieruimten, met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden. - Desinfecteert indien van toepassing op basis van het werkprogramma de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt, met behulp van gangbare desinfectiemethoden.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van gangbare desinfectiemethoden• Kennis van het gebruik van desinfectiemiddelen• Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van natte en droge reinigingsmethoden• Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid• Mondelinge taalvaardigheid• Uitgebreide kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen, gereedschappen en apparatuur adequaat, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt effectief worden gereinigd en gedesinfecteerd.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt en desinfecteert de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en binnen de gestelde tijd en lost zowel eenvoudige als meer complexe problemen die zich tijdens de reiniging voordoen zelf op, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden of aan de opdrachtgever gemeld kan worden dat deze niet behaald kunnen worden.	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie**5.3 werkproces: Reinigen en desinfecteren van de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt en desinfecteert de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt met inachtneming van de in het betreffende bedrijf voorgeschreven protocollen en veiligheidsvoorschriften, zodat na reiniging kan worden voldaan aan voedselveiligheidseisen.	
------------------------------------	--	--	--

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.4 werkproces: Werkzaamheden afronden

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de werkzaamheden zijn eigen werk, indien van toepassing met een controleformulier en onderneemt indien nodig actie. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij vult het logboek in ten behoeve van de opdrachtgever. Daarnaast bespreekt hij aanvullende werkzaamheden en eventuele structurele aanvullingen op het werkprogramma. Hij lost zowel eenvoudige als meer complexe klachten van de klant op.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de leidinggevende en de opdrachtgever zijn op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en klachten zijn opgelost.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Rapporteert aan zijn leidinggevende over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, en bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en structurele aanvullingen op het werkprogramma met hem, zodat deze hiervan op de hoogte is en de aanvullingen doorgevoerd kunnen worden; - Vult het logboek in, zodat de opdrachtgever op de hoogte is van eventuele afwijkingen en bijzonderheden ten aanzien van de uitgevoerde reinigings- en desinfectiewerkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurKennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheidMondelinge en schriftelijke taalvaardigheidUitgebreide kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Controleert na afloop van de reinigingswerkzaamheden, indien van toepassing met behulp van een controleformulier, het resultaat van zijn werk en onderneemt indien nodig actie, zodat het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Bespreekt eventuele aanvullende werkzaamheden en aanvullingen op het schoonmaakprogramma met de opdrachtgever en lost klachten van de opdrachtgever op, zodat deze tevreden kan worden gesteld.	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.4 werkproces: Werkzaamheden afronden

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert afrondende werkzaamheden uit door volgens de in het betreffende bedrijf geldende richtlijnen de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten.	
------------------------------------	--	---	--

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit

Proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
6.1	Medewerkers aansturen		x	x		x	x																			
6.2	Nieuwe medewerkers inwerken		x	x																						
6.3	Kwaliteit en voortgang bewaken									x								x		x						
6.4	Veiligheid, Arbo en milieu bewaken		x								x									x						
6.5	Materialen en middelen beheren											x						x								
6.6	Contact onderhouden met de opdrachtgever									x									x						x	
6.7	Beheerstaken uitvoeren		x								x									x						

Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.1 werkproces: Medewerkers aansturen			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie krijgt de opdracht van zijn leidinggevende om conform het afgesproken werkprogramma operationeel leiding te geven aan het schoonmaakwerk in of aan een object. Hij wijst taken toe aan medewerkers en stuurt hen op de werkplek aan. Hij motiveert en stimuleert medewerkers en schenkt aandacht aan de juiste (werk)houding van zijn medewerkers. Hij signaleert problemen in het functioneren van medewerkers en bespreekt deze met zijn leidinggevende.		
Gewenst resultaat	De teamleden weten wat ze moeten doen, voeren hun taken goed en gemotiveerd uit en er wordt constructief samengewerkt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Instructies en aanwijzingen geven • Functioneren van mensen controleren • Richting geven 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Verdeelt de werkzaamheden ter plaatse over de medewerkers, hierbij lettend op hun kwaliteiten en een evenwichtige belasting en informeert hen op een heldere manier over hun taken en hoe deze moeten worden uitgevoerd, zodat alle teamleden weten wat ze moeten doen. - Hij controleert vervolgens de medewerkers tijdens de uitvoering van de werkzaamheden en stuurt hen indien nodig bij, zodat het werk volgens de afspraken en (veiligheids-)richtlijnen en met de juiste werkhouding wordt uitgevoerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid • Leidinggevende vaardigheden • Mondelinge taalvaardigheid
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> • Coachen • Adviseren • Motiveren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Adviseert, ondersteunt en motiveert de medewerkers op constructieve wijze bij de uitvoering van de werkzaamheden, zodat zij hun taken goed en gemotiveerd uitvoeren. 	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Anderen raadplegen en betrekken • Bevorderen van de teamgeest 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt bij het aansturen van het team bij onduidelijkheden of problemen zijn leidinggevende of andere betrokkenen en begeleidt het team zodanig, dat er effectief en in een goede sfeer wordt samengewerkt. 	
Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none"> • Ethisch handelen • Verschillen tussen mensen respecteren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit**6.1 werkproces: Medewerkers aansturen**

	<ul style="list-style-type: none">• Omgevingsverantwoord handelen	- Accepteert verschillen tussen mensen en handelt hiernaar, handelt onbevooroordeeld en rechtvaardig, en volgt hierin consequent de bedrijfsrichtlijnen, ook in een moeilijke situatie, zodat alle medewerkers in zijn team zich gewaardeerd weten. handelt onbevooroordeeld en rechtvaardig, en volgt hierin consequent de bedrijfsrichtlijnen, ook in een moeilijke situatie, zodat alle medewerkers in zijn team zich gewaardeerd weten.	
--	---	---	--

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.2 werkproces: Nieuwe medewerkers inwerken			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie geeft gerichte (werk)instructies aan nieuwe medewerkers en informeert hen over algemene bedrijfsrichtlijnen en te hanteren werkmethodes. Hij ondersteunt de nieuwe medewerker tijdens zijn inwerkperiode in het bedrijf.		
Gewenst resultaat	De nieuwe medewerker is zodanig geïnstrueerd, geïnformeerd en begeleid, dat hij weet wat er van hem verwacht wordt en hij zijn werk steeds zelfstandiger kan uitvoeren.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Instructies en aanwijzingen geven 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Legt de nieuwe medewerker op begrijpelijke wijze uit hoe hij de taken moet uitvoeren, informeert hem over relevante voorschriften en richtlijnen en beantwoordt tevens vragen van de nieuwe medewerker, zodat deze zich de bedrijfsrichtlijnen en werkmethodes eigen kan maken, en weet wat er precies van hem verwacht wordt. 	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Kennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnen Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> Coachen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Geeft de nieuwe medewerker constructieve feedback over zijn functioneren en zijn prestaties en stemt de mate van sturing af op de behoefte van de nieuwe medewerker, zodat deze steeds zelfstandiger wordt. 	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.3 werkproces: Kwaliteit en voortgang bewaken			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie bewaakt tijdens de uitvoering van de schoonmaakwerkzaamheden aan de hand van kwaliteitsinspecties en –controles de kwaliteit en voortgang. Hij rapporteert hierover aan zijn leidinggevende en bespreekt problemen op het gebied van kwaliteit en voortgang met hem.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden worden volgens planning en (kwaliteits)richtlijnen uitgevoerd. De leidinggevende is op de hoogte van de voortgang van de werkzaamheden en relevante informatie is beschikbaar voor leidinggevende en opdrachtgever.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Legt informatie met betrekking tot de kwaliteitscontrole schriftelijk vast met behulp van de in de branche gangbare instrumenten, zoals het VSRDKS (Dagelijks Controle Systeem), zodat leidinggevende en opdrachtgever op de hoogte zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnen Leidinggevende vaardigheden Schriftelijke en mondelinge taalvaardigheid
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Voortgang bewaken 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Bewaakt op grond van richtlijnen de voortgang van de werkzaamheden van zijn team en stuurt indien nodig bij, zodat de werkzaamheden volgens planning en richtlijnen worden uitgevoerd. 	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Bewaakt de kwaliteit van de werkzaamheden met behulp van de in de branche gangbare instrumenten, zoals het VSR-DKS (Dagelijks Controle Systeem) en stuurt indien nodig bij, zodat de werkzaamheden volgens kwaliteitsrichtlijnen worden uitgevoerd. 	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.4 werkproces: Veiligheid, Arbo en milieu bewaken			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie past de vastgestelde RI&E toe en ziet erop toe dat de medewerkers in zijn team de werkzaamheden volgens deze RI&E uitvoeren. Hij ziet erop toe dat er volgens de wettelijke en bedrijfsrichtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid gewerkt wordt.		
Gewenst resultaat	De werkzaamheden worden volgens de vastgestelde RI&E en overige (wettelijke en bedrijfs-)richtlijnen uitgevoerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Instructies en aanwijzingen geven Functioneren van mensen controleren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Geeft op basis van de opgestelde RI&E duidelijk aan de medewerkers in zijn team aan waar ze op moeten letten bij de uitvoering van hun werk (bijv. omgaan met en opslag van chemicaliën), controleert of de medewerkers de RI&E daadwerkelijk volgen, en corrigeert indien nodig, zodat de veiligheid van medewerkers en hun omgeving kan worden gewaarborgd.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnen Kunnen lezen en interpreteren van RI&E's Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Vertaalt de gegevens uit de opgestelde RI&E naar voor de medewerkers begrijpelijke richtlijnen ten aanzien van hun dagelijkse werkzaamheden, zodat zij deze kunnen toepassen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken conform voorgeschreven procedures 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Houdt zich aan de RI&E bij de uitvoering van zijn eigen werkzaamheden, en ziet erop toe dat ook de andere medewerkers dit doen, zodat door toepassing van de RI&E veiligheidsrisico's zoveel mogelijk vermeden worden.	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.5 werkproces: Materialen en middelen beheren			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie beheert de voorraad en zorgt ervoor dat gereedschappen en apparatuur onderhouden worden. Daarnaast zorgt hij voor een deugdelijke opslag van materiaal en materieel.		
Gewenst resultaat	Er zijn voldoende materialen en middelen aanwezig om de werkzaamheden efficiënt te kunnen uitvoeren, en de gereedschappen en apparatuur zijn onderhouden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of materieel en apparatuur goed onderhouden zijn, en wijst zijn team op het belang van het zorgvuldig omgaan met middelen, materieel en apparatuur, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden en het milieu zo min mogelijk wordt belast. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnen Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Organisatorische vaardigheden Schriftelijke en mondelinge taalvaardigheid
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Mensen en middelen organiseren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Stelt op basis van het schoonmaakprogramma en met inachtneming van het beschikbare budget vast welk materieel en materiaal nodig zijn om de werkzaamheden uit te voeren en zorgt dat materiaal en materieel op voorraad zijn en gereedschappen en apparatuur periodiek onderhouden worden, zodat de werkzaamheden van het team efficiënt kunnen worden uitgevoerd. 	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.6 werkproces: Contact onderhouden met de opdrachtgever			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie communiceert (al dan niet schriftelijk) met regelmaat met de opdrachtgever over het werkprogramma. Daarnaast overlegt hij – indien van toepassing – met de opdrachtgever over (kleine) wijzigingen in het schoonmaakprogramma, bespreekt zowel eenvoudige als meer complexe klachten over werkzaamheden of gedrag van het team met de opdrachtgever en lost de problemen op.		
Gewenst resultaat	De contacten met de opdrachtgever zijn naar tevredenheid van opdrachtgever en eigen organisatie en kansen in het uitbreiden van de dienstverlening worden – voor zover mogelijk – benut.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren Communicatie op de ontvanger(s) richten 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Communiceert via het logboek met de opdrachtgever over dagelijkse klachten, opmerkingen en/of afwijkingen in het schoonmaakprogramma, en overlegt met enige regelmaat met de opdrachtgever over (kleine) wijzigingen in het schoonmaakprogramma, waarbij hij zich in zijn mondelinge communicatie richt op de (informatie)behoefte van de opdrachtgever.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Kennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnen Leidinggevende vaardigheden Schriftelijke taalvaardigheid
Ondernemend en commercieel handelen	<ul style="list-style-type: none"> Kansen en mogelijkheden identificeren en creëren Kansen en mogelijkheden benutten 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gaat actief op zoek naar mogelijkheden om de dienstverlening naar de opdrachtgever uit te breiden, ziet kansen in vragen of voorgestelde wijzigingen van de opdrachtgever op het schoonmaakprogramma, zodat deze vertaald kunnen worden in concrete acties.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen "Klant"-tevredenheid in de gaten houden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gaat serieus in op vragen en/of klachten van de opdrachtgever, bespreekt zowel eenvoudige als meer complexe klachten met de opdrachtgever en lost de problemen op; bespreekt afwijkingen op het schoonmaakprogramma met de opdrachtgever, gaat na of door de opdrachtgever voorgestelde wijzigingen in het schoonmaakprogramma te realiseren zijn en is hierin gericht op het profijt van de opdrachtgever, maar met inachtneming van de belangen van zijn eigen organisatie, geeft	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.6 werkproces: Contact onderhouden met de opdrachtgever			
		duidelijk aan wat zijn bevindingen zijn en controleert of de opdrachtgever hiermee kan instemmen.	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit**6.7 werkproces: Beheerstaken uitvoeren**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie vult urenregistraties en eventuele andere formulieren (bijvoorbeeld formulieren in het kader van het ISO-systeem en vakantieplanningen) in. Hij beheert indien van toepassing de toegangssleutels van het object en sluit het object na werktijd af. Hij ziet toe op de naleving van gestelde regels t.a.v. beveiliging en eventuele aan- en afmeldprocedures.		
Gewenst resultaat	De relevante gegevens rondom een object zijn beschikbaar voor verdere administratieve verwerking. De regels t.a.v. toegangssleutels, beveiliging en aan- en afmeldprocedures worden opgevolgd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none">Instructies en aanwijzingen gevenUitoefenen van gezag	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Geeft duidelijk instructies aan de medewerkers in zijn team over de regels t.a.v. beveiliging en eventuele aan- en afmeldprocedures bij een object, en wijst medewerkers die niet voldoen aan deze regels met overwicht op het belang van het opvolgen van de regels voor de opdrachtgever en de eigen organisatie.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van bedrijfsrichtlijnen, Arbo, milieu- en veiligheidsrichtlijnenLeidinggevende vaardighedenSchriftelijke taalvaardigheid
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Registreert nauwkeurig en volledig relevante gegevens over (de werkzaamheden van) de medewerkers in zijn team, zodat deze beschikbaar zijn voor administratieve verwerking.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Beheert indien van toepassing de toegangssleutels van het object, waarbij hij zich houdt aan de door de opdrachtgever of leidinggevende vastgestelde richtlijnen.	