

4.1 Visspecialist

Algemene informatie

Context van de uitstroom	De visspecialist is gekwalificeerd om werkzaamheden uit te voeren in de verse voedingsbranche in de ambachtelijke viswinkel of verkoopwagen. Hij werkt in teamverband samen met de productie- en verkoopmedewerkers en de chef. De visspecialist werkt tijdens de productie en ontwikkeling van traiteurartikelen in de productieruimte van de winkel of verkoopwagen. Bij het verkopen en presenteren van traiteurartikelen staat hij achter het verkoopmeubel in de winkel of verkoopwagen.
Typerende beroepshouding	<p>De visspecialist is bij de uitvoering van zijn taken klantvriendelijk en collegiaal. Hij is zich bewust van de kwaliteitseisen die de consument stelt aan producten.</p> <p>De visspecialist kan zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uitvoeren.</p> <p>De visspecialist let op (persoonlijke) hygiëne en (criminele) derving.</p> <p>De visspecialist heeft een motiverende en stimulerende houding richting verkoop- en productiemedewerkers.</p> <p>De visspecialist houdt tijdens zijn werkzaamheden steeds rekening met het efficiënt werken en tegelijkertijd volgen van voorschriften met betrekking tot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - arbo en veiligheid: onder andere het gebruik van messen en machines bij de bewerking van versproducten; - gezondheid: de hygiëne en voedselveiligheid; - milieu: sorteren afval en gebruik schoonmaakmiddelen.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De rol van de visspecialist is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende.</p> <p>De visspecialist werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af.</p> <p>De visspecialist plant zijn dagtaken zoveel mogelijk zelf. Hij heeft hierin een redelijke mate van flexibiliteit binnen de werkprocessen van het bedrijf. De visspecialist maakt bij verschillende soorten problemen de keuze het probleem zelf op te lossen of de hulp van zijn leidinggevende in te schakelen.</p>
Complexiteit	<p>De visspecialist moet inspelen op de diverse wensen van de klanten en de mogelijkheden van het bedrijf. Hij werkt voornamelijk volgens gestelde procedures en eisen. Bij de ontwikkeling van nieuwe producten wordt van hem een actieve houding verwacht.</p> <p>Hij voert eenvoudige en meer complexe werkzaamheden uit en combineert deze met elkaar.</p> <p>De visspecialist moet snel van werkzaamheden kunnen wisselen wanneer hij gevraagd wordt op een andere plek in te springen.</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>

	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.
--	--

2.4 Visspecialist

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
Bedrijfsmatig handelen																					
Ondernemend en commercieel handelen																					
Gedrevenheid en ambitie tonen																					
Met druk en tegenslag omgaan																					
Omgaan met verandering en aanpassen																					
Werkprocessen																					
1.1	Bepaalt presentatie van producten	x				x						x								x	
1.2	Presenteert producten in verkoopmeubelen					x													x	x	
1.3	Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden					x							x						x	x	
1.4	Bedient klanten	x								x									x		
1.5	Maakt bestelling gereed en handelt deze af											x	x						x	x	
1.6	Voert adviesgesprek									x		x							x		
1.7	Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen					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 Visspecialist

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.1 werkproces: Bepaalt presentatie van producten			
Omschrijving	De visspecialist bepaalt de presentatie van de visproducten in de verkoopmeubelen. Hij maakt een toonbankvulschema en verwerkt hierin zijn eigen ideeën. Hij houdt hierbij rekening met de verschillende soorten visproducten en presentatievormen. Hij bespreekt de presentatie met zijn leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Het toonbankvulschema is gereed passend bij de bedrijfsrichtlijnen en rekening houdend met de wettelijke richtlijnen, zodat gestart kan worden met het opmaken en vullen van de presentaties van (vis-/ traiteur-)producten in verkoopmeubelen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De visspecialist neemt het initiatief om de presentatie in de toonbank te bepalen, passend binnen de bedrijfsrichtlijnen, zodat het toonbankvulschema op tijd gereed is.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Presentatievormen en -technieken Wettelijke richtlijnen rond hygiëne en kruisbesmetting
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De visspecialist stemt het toonbankvulschema tijdig af met zijn leidinggevende, zodat er nog wijzigingen doorgevoerd kunnen worden voordat de visspecialist producten gaat presenteren.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De visspecialist toont bij het opstellen van het toonbankvulschema inzicht in presentatievormen en -constructies, zodat het toonbankvulschema passend is bij de bedrijfsrichtlijnen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	De visspecialist past bij het bepalen van de presentatie de wettelijke richtlijnen rond hygiëne en kruisbesmetting toe.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.2 werkproces: Presenteert producten in verkoopmeubelen			
Omschrijving	De visspecialist verzorgt samen met de verkoopmedewerkers de presentatie van de producten in de verkoopmeubelen. Hij plaatst de producten in de toonbank. Hij werkt hierbij volgens de bedrijfsvoorschriften en het fifo-systeem. Gedurende de dag houdt hij de presentatie bij. Hij signaleert tijdig dat de presentatie aangevuld moet worden. Hij controleert producten en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheid)norm voldoen of kiest in overleg met zijn leidinggevende een herbestemming.		
Gewenst resultaat	De presentatie in de toonbank of verkoopmeubel is gereed aan het begin van de dag. Het verkoopmeubel is gedurende de dag bijgewerkt en ziet er netjes en verzorgd uit.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De visspecialist stemt het opmaken en vullen van presentaties af met de verkoopmedewerkers in de winkel en overlegt tijdig met zijn leidinggevende over een mogelijke herbestemming van producten in de verkoopmeubelen, zodat de presentaties tijdig gereed en bijgewerkt zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnen Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	De visspecialist bewaakt de kwaliteit van de presentatie van traiteurartikelen, signaleert tijdig onregelmatigheden in de hoeveelheid, versheid, houdbaarheid en het uiterlijk van producten, en onderneemt hierop actie door de presentatie aan te vullen of producten te verwijderen, zodat de presentatie er de gehele dag verzorgd uitziet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	De visspecialist maakt de presentatie volgens het gemaakte toonbankvulschema, door presentatie- en decoratiematerialen aan te brengen, en past daarbij de wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe, zodat de presentaties aan de normen voldoen.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.3 werkproces: Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden			
Omschrijving	De visspecialist verzorgt samen met de productiemedewerkers de presentatie van buffetten en maaltijden in de winkel/verkoopwagen en op locatie. Hij verzamelt verschillende (decoratie)materialen en maakt daarmee binnen de ruimte die beschikbaar is een aantrekkelijke presentatie. Hij houdt bij de presentatie rekening met de bedrijfs- en wettelijke voorschriften.		
Gewenst resultaat	Een aantrekkelijke presentatie van buffetten en maaltijden. De presentatie is tijdig bijgewerkt en gereed.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De visspecialist werkt bij het verzorgen van de presentatie van buffetten en maaltijden samen met een medewerker en stemt de werkzaamheden met hem af, zodat de presentatie tijdig gereed en bijgewerkt is.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnen Presentatievormen en -technieken
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	De visspecialist kiest passende presentatie- en decoratiematerialen rekening houdend met de hoeveelheid, prijs en toepassing van producten (buffet/ maaltijd), zodat de presentatie er aantrekkelijk uit ziet.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist werkt nauwkeurig en netjes bij het maken van de presentatie van buffetten en maaltijden, zodat de presentatie er tot in detail kwalitatief goed en aantrekkelijk uit ziet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	De visspecialist past bij het maken van de presentatie van buffetten en maaltijden de wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en kruisbesmetting toe.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.4 werkproces: Bedient klanten			
Omschrijving	De visspecialist neemt het initiatief tot het bijspringen in de verkoop. Hij begroet de klant en staat hem te woord. Hij inventariseert door het stellen van vragen de specifieke wensen en de koop- of informatiebehoefte van de klant. Hij verbindt hieraan de mogelijkheden die het assortiment biedt. Hij informeert de klant over vis- en traiteurproducten en over de mogelijkheden rond buffetten en maaltijden. Daarnaast wijst hij de klant op speciale actieproducten en bijproducten om de verkoop te stimuleren.		
Gewenst resultaat	De klanten zijn tijdig en naar tevredenheid geholpen. De klanten hebben de juiste producten en informatie ontvangen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De visspecialist neemt zelfstandig het initiatief tot het inspringen in de verkoop zodat de klanten tijdig geholpen zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Product- en assortimentskennis
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen Enthousiasme uitstralen 	De visspecialist bedient de klant op een ter zake kundige en enthousiaste wijze, zodat de klant de juiste producten en informatie heeft gekregen.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Behoeften en verwachtingen achterhalen Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	De visspecialist spreekt de klant op gepaste wijze aan, luistert naar de klant en probeert door het stellen van vragen de specifieke wensen van de klant te achterhalen, zodat duidelijk is wat de klant wil en de visspecialist hierop actie kan ondernemen en de klant naar tevredenheid geholpen wordt/ is.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.5 werkproces: Maakt bestelling gereed en handelt deze af			
Omschrijving	De visspecialist maakt de gevraagde bestelling gereed voor de klant. Hij pakt de vis(producten) uit de toonbank en bakt deze indien nodig af. Hij weegt de vis(producten) af en verpakt de producten volgens de bedrijfsvoorschriften. De visspecialist handelt de bestelling financieel af volgens bedrijfsrichtlijnen en neemt afscheid van de klant.		
Gewenst resultaat	De bestelling van de klant is conform bedrijfsrichtlijnen verpakt voor vervoer door de klant. De financiële afhandeling is correct geschied.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De visspecialist werkt vlot en nauwkeurig bij het pakken, afbakken, afwegen en verpakken van de bestelling, zodat er geen derving (lekkage/kruisbesmetting) ontstaat.	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van de kassa Kennis en vaardigheid in afbakken, afwegen en verpakken Kennis en vaardigheid van visbakken Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) Rekenvaardigheid
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De visspecialist gaat bij het afbakken en verpakken van producten zorgvuldig om met de beschikbare materialen en middelen, zodat er geen verspilling optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist houdt bij het afbakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist verpakt de producten in de juiste volgorde in de juiste verpakkingsmaterialen. Daarbij bedient hij de kassa op nauwkeurige wijze, zodat de bestelling en financiële afhandeling correct geschied zijn.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.6 werkproces: Voert adviesgesprek			
Omschrijving	De visspecialist adviseert klanten over de toepassing (menusuggesties), bewaringswijze, bereidingswijze en samenstelling van visproducten bij de verkoop. Tevens handelt hij klachten af en beantwoordt hij specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld m.b.t. diëten. Indien nodig verwijst hij de klant door naar een deskundige.		
Gewenst resultaat	De klant heeft een passend advies, antwoord of verwijzing ontvangen. De klant is goed geïnformeerd. Op een eventuele negatieve klanthouding is adequaat gereageerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten 	De visspecialist geeft de klant een duidelijk antwoord op een adviesvraag of klacht rond diëten, de toepassing, bereiding, bewaring, samenstelling van producten, zodat de klant een passend advies heeft gekregen.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Productkennis, kennis rond diëten
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Expertise delen 	De visspecialist attendeert de klant op acties en legt vanuit zijn eigen expertise goed uit hoe het visproduct het beste bereid en/of bewaard kan worden, zodat de klant goed geïnformeerd is en weet hoe hij het product moet behandelen.	
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 visspecialist spreekt de klant op gepaste wijze aan, luistert naar de klant en achterhaalt de specifieke adviesvraag of klacht van de klant. Hij neemt deze vraag of klacht serieus en onderneemt actie door de mogelijkheden van het assortiment te bespreken, advies te geven of de klant door te verwijzen naar zijn leidinggevende, zodat de klant goed geïnformeerd en tevreden is.	

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.7 werkproces: Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen			
Omschrijving	De visspecialist draagt zorg voor hygiëne op de werkplek. Hij overlegt met het team wie welke taken uitvoert en reinigt en desinfecteert (delen van) de productie- en verkoopruimte, met behulp van diverse schoonmaakmiddelen en attributen. Hij (de)monteert apparatuur en reinigt deze. Tevens reinigt hij messen en gereedschappen.		
Gewenst resultaat	Een gereinigde en gedesinfecteerde werkruimte waarin hygiënisch gewerkt kan worden. Een opgeruimde werkplek.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Proactief informeren 	De visspecialist informeert en overlegt met de andere teamleden over de taakverdeling m.b.t. reiniging en desinfectie, zodat de werkruimte en materialen efficiënt gereinigd en gedesinfecteerd worden.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Kennis van HACCP Kennis van hygienecode Visdetailhandel en wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en veiligheid Kennis van schoonmaakmiddelen en materialen (eigenschappen en toepassingen)
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De visspecialist gaat zorgvuldig en efficiënt om met de reinigings- en desinfecteermaterialen en ruimt ze netjes op, zodat er geen materialen of middelen verspild worden.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist reinigt, desinfecteert en (de)monteert machines conform het schoonmaakplan, veiligheidsmaatregelen, bedrijfsrichtlijnen en de Hygiëncode Visdetailhandel, zodat de werkplek en materialen op de juiste wijze gereinigd en gedesinfecteerd zijn.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
Werkprocessen																					
2.1	Houdt voorraad bij										x									x	
2.2	Bestelt goederen					x								x						x	
2.3	Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit										x									x	
2.4	Slaat goederen op										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 Visspecialist

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen			
2.1 werkproces: Houdt voorraad bij			
Omschrijving	De visspecialist houdt zijn voorraad van hulpstoffen en materialen bij. Hij registreert de gegevens correct op de lijsten uit de Hygiënecode visdetailhandel. Hij geeft tijdig aan wanneer er een bestelling gedaan moet worden.		
Gewenst resultaat	Een conform richtlijnen correct bijgehouden en geregistreerde voorraad. De gegevens zijn tijdig beschikbaar.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De visspecialist verwerkt en registreert de voorraadgegevens correct op de lijsten uit de Hygiënecode visdetailhandel, zodat gegevens tijdig beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van goederenregistratie Kennis van Hygienecode Visdetailhandel Schrijfvaardigheid
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij het bijhouden van de voorraad en past de Hygiënecode visdetailhandel toe.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen

2.2 werkproces: Bestelt goederen

Omschrijving	De visspecialist stelt de bestelling op. Hij vraagt productie- en verkoopmedewerkers om informatie over de voorraad en gebruikt schriftelijke voorraadgegevens. Hij bestelt producten die nodig zijn voor de bereiding van maaltijden, maaltijdcomponenten en andere visspecialiteiten. Hij houdt rekening met acties en reclames en overlegt met zijn leidinggevende over de bestelling. De visspecialist bestelt bij verschillende leveranciers afhankelijk van de soort bestelling.		
Gewenst resultaat	De bestelling is opgesteld en besproken met de leidinggevende. Een optimale voorraad.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Afstemmen	De visspecialist stemt tijdig met de verkoop- en productiemedewerkers en leidinggevende af wat er besteld moet worden, zodat hij de juiste hoeveelheid benodigde goederen bestelt.	<ul style="list-style-type: none">Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)Kennis van Hygienecode VisdetailhandelRekenvaardigheid
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevens	De visspecialist verzamelt verkoopgegevens en historische gegevens en maakt op basis hiervan een voorstel voor (bij)bestelling, zodat er een optimale voorraad ontstaat.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De visspecialist bestelt tijdig en nauwkeurig conform de procedures van het bedrijf met behulp van formulieren of computerprogramma zodat de benodigde producten aanwezig zijn.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen			
2.3 werkproces: Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit			
Omschrijving	De visspecialist voert bij binnenkomst van de goederen de ontvangstcontrole/ controle uit aan de hand van de Hygiënecode Visdetailhandel. Hij controleert de aangeleverde goederen aan de hand van de pakbon en inkoopspecificatie en registreert de gegevens op de bijbehorende formulieren. Hij verzamelt de pakbonnen en tekent deze, indien akkoord.		
Gewenst resultaat	Een correcte goederenontvangst met een volledige administratie.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De visspecialist registreert nauwkeurig de gegevens rond de temperatuurregistratie en (steekproefsgewijs) gewicht op de lijsten uit de Hygiënecode visdetailhandel en vermeldt afwijkingen, zodat de administratie volledig is en gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van Hygienecode Visdetailhandel Kennis van productspecificaties Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) Schrijfvaardigheid
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	<p>De visspecialist controleert nauwkeurig de geleverde goederen en beoordeelt deze volgens de inkoopspecificatie op versheid, kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur, zodat afwijkingen in de geleverde goederen tijdig geconstateerd en afgehandeld worden.</p> <p>De visspecialist werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij de goederenontvangst.</p>	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen			
2.4 werkproces: Slaat goederen op			
Omschrijving	De visspecialist vervoert de goederen naar de opslagruimte. Hij verwijdt verpakkingsmateriaal en slaat de goederen in de opslagruimte conform voorschriften en volgens het fifo-principe op in de koeling, diepvries of het magazijn. Hij houdt hierbij rekening met de aard en houdbaarheid van de goederen. Hij controleert en registreert de temperaturen in de opslagruimten.		
Gewenst resultaat	Op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimten. De gegevens zijn op de daarvoor bestemde lijsten geregistreerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De visspecialist registreert nauwkeurig op lijsten en vermeldt beschadigingen en/of afwijkingen volgens de voorschriften die in het bedrijf gelden zodat de administratie volledig is en de gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van arbo-richtlijnen Kennis van fifo-systeem Kennis van transportsystemen Productkennis Schrijfvaardigheid
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doeltreffend gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De visspecialist gebruikt de daarvoor bestemde middelen om producten op te slaan. Daarbij gaat hij zorgvuldig om met opslagmiddelen en laat (verpakkings)materialen niet slingeren, zodat de opslagruimte opgeruimd is en er ordelijk uit ziet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist slaat goederen onder de vereiste condities op, rekeninghoudend met de volgorde van opslag (fifo), de kenmerken van het product en de bedrijfsvoorschriften en hij gebruikt hulpmiddelen op (arbo) verantwoorde wijze.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 3 Produceert versproducten		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																										
3.1	Maakt productieplanning																									
3.2	Bereidt productie voor											x	x							x						
3.3	Be- en verwerkt vlees																									
3.4	Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren											x	x							x	x					
3.5	Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten											x	x							x	x					
3.6	Produceert worsten en vleeswaren																									
3.7	Ontwikkelt nieuwe producten	x				x						x				x				x						
3.8	Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening																									
3.9	Past receptuur product aan	x				x						x				x				x						

Kerntaak 3 Produceert versproducten		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
		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	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.10	Verpakt producten voor												x								x					
3.11	Verricht onderhoud aan machines																									

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 Visspecialist

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.2 werkproces: Bereidt productie voor			
Omschrijving	De visspecialist bereidt de productie voor. Hij bepaalt de bestemming van (voorbewerkte) visdelen met behulp van de productieplanning, de verkoop en de bepaalde verwachte omzet. Hij weegt de juiste hoeveelheid grond- en hulpstoffen af en zorgt ervoor dat alle materialen en middelen gereed zijn voor gebruik, zodat de productie gestart kan worden.		
Gewenst resultaat	De bestemming van (voorbewerkte) visdelen is bepaald en alle benodigdheden voor de productie staan gereed, zodat de productie gestart kan worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De visspecialist associeert aan de hand van productieplanning en verkoopgegevens vlot welke (alternatieve) bestemming mogelijk is voor een (voorbewerkt) visdeel, zodat een optimale omzet behaald kan worden.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van producten en het assortiment plannen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	De visspecialist kiest de juiste materialen en middelen die nodig zijn voor de productie van traiteurproducten, zodat de benodigdheden voor de productie klaar zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist bereidt de productie systematisch volgens de productieplanning voor. Daarbij werkt hij netjes en zorgvuldig en past hij veiligheidsvoorschriften toe, zodat derving voorkomen wordt.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.4 werkproces: Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren			
Omschrijving	De visspecialist bewerkt vis, schelp- en schaaldieren door deze schoon te maken, te fileren, te onthuiden en/of in moten te hakken. Hij verwerkt vis, schelp- en schaaldieren door ze te bakken, garen, marinieren of zouten. De visspecialist voert de bewerkingen uit ten behoeve van de productie van maaltijden en maaltijdcomponenten. Hij verwerkt s nippers en overgebleven vis in producten, waarna hij het op schalen legt.		
Gewenst resultaat	De verschillende visdelen zijn op de juiste wijze bewerkt en verwerkt tot panklare en/of verkoopbare producten of tot grondstof voor maaltijden en maaltijdcomponenten.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De visspecialist past de juiste bewerkingstechnieken vlot toe op vis- en visproducten van de juiste snit en met het juiste gewicht, zonder onregelmatigheden zodat de producten op de juiste wijze be- en verwerkt zijn en derving wordt voorkomen.	<ul style="list-style-type: none"> Be- en verwerkingstechnieken Kennis van hygienecode Visdetailhandel en wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en veiligheid Mesvaardigheid/ snijvaardigheid/ haktechniek Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	De visspecialist gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij het be- en verwerken van vis, schelp- en schaaldieren. Hij werkt hierbij efficiënt en kostenbewust zodat er geen verspilling van visproducten optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist bewerkt en verwerkte producten nauwkeurig en hygienisch en let op uiterlijk, consistentie en geur, zonder dat daarbij het productiviteitsniveau in gevaar komt, zodat de geproduceerde visproducten aan de gestelde kwaliteits- en productiviteitsniveaus voldoen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist past tijdens het be- en verwerken van vis, schelp- en schaaldieren de Hygiënecode Visdetailhandel en richtlijnen rondom veiligheid toe.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.5 werkproces: Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten			
Omschrijving	De visspecialist bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten volgens een vaste receptuur en passend binnen de bedrijfsnorm. Hij gebruikt reeds voorbewerkte vis, snijdt versproducten en verwerkt deze in de maaltijden en maaltijdcomponenten. Eventueel koelt hij maaltijdcomponenten, zodat de versheid gegarandeerd wordt.		
Gewenst resultaat	De maaltijden en maaltijdcomponenten zijn efficiënt en op de juiste wijze bereid en gekoeld. De maaltijden en maaltijdcomponenten zijn verkoopklaar.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De visspecialist past de juiste technieken toe bij de productie van maaltijden en maaltijdcomponenten. Hij werkt daarbij vlot en nauwkeurig, zodat de producten tijdig gereed zijn voor de verkoop.	<ul style="list-style-type: none"> Etikettering Kennis van en beheersen productietechnieken Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	De visspecialist gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij de productie van maaltijden en maaltijdcomponenten. Hij werkt hierbij efficiënt en kostenbewust met materialen en middelen en zoekt eventueel een alternatieve bestemming, zodat er geen verspilling is.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist produceert maaltijden en maaltijdcomponenten nauwkeurig en hygiënisch en let op uiterlijk, consistentie en geur, zonder dat daarbij het productiviteitsniveau in gevaar komt, zodat het werk aan het gestelde kwaliteits- en productiviteitsniveau voldoet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist produceert maaltijden en maaltijdcomponenten volgens receptuur, vervaardigt een etiket met de (herkomst van) ingrediënten en de bereidings- en houdbaarheidsdatum en koelt indien nodig het product volgens voorschriften terug.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.7 werkproces: Ontwikkelt nieuwe producten			
Omschrijving	De visspecialist gebruikt verschillende bronnen om ideeën op te doen voor nieuwe producten. Hij maakt de receptuur. Hij legt het nieuwe product voor aan de leidinggevende en samen bepalen zij of het nieuwe product in grotere hoeveelheden geproduceerd wordt. De visspecialist houdt bij de ontwikkeling rekening met de manier van verkopen (koud/ warm, verpakking).		
Gewenst resultaat	Een nieuw product dat verkoopwaardig is. De leidinggevende is betrokken bij de ontwikkeling van het nieuwe product.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De visspecialist neemt zelfstandig het initiatief voor de ontwikkeling van een nieuw product, zodat er regelmatig nieuwe verkoopwaardige producten in het assortiment opgenomen kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> Bereidingstechnieken Calculeren Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Grondstoffen kennis Kennis van trends in de vis- en voedingsbranche Leesvaardigheid Productkennis
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	De visspecialist overlegt met de leidinggevende over een te ontwikkelen traiteurproduct, luistert naar zijn inbreng en stemt het eindresultaat met hem af rond de smaak en uiterlijk, productiekosten en verkoopprijs van het nieuw ontwikkelde product, zodat de leidinggevende gehoord en geïnformeerd is.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De visspecialist neemt snel informatie in zich op uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot nieuwe ideeën te komen en past bij het ontwikkelen van het idee de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product, zodat er een verkoopbaar nieuw product ontwikkeld is.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	De visspecialist zoekt nieuwe mogelijkheden in de markt en combineert ideeën met elkaar om tot een (vernieuwd) product te komen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist werkt nauwkeurig en hygiënisch, zodat een kwalitatief hoogwaardig nieuw product ontstaat.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.9 werkproces: Past receptuur product aan			
Omschrijving	De visspecialist geeft ideeën aan voor het aanpassen van bestaande recepturen, bijvoorbeeld voor een actie rond een actueel thema. Hij leest hiervoor vakinformatie. Hij bespreekt de aangepaste receptuur met zijn leidinggevende, voordat hij deze daadwerkelijk gaat doorvoeren.		
Gewenst resultaat	Een vernieuwd receptuur van een product met een vernieuwde uitstraling dat verkoopbaar is.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De visspecialist neemt zelfstandig het initiatief voor het voorstel tot aanpassen van een bestaande receptuur, zodat een receptuur ontstaat van een (nieuw) verkoopbaar product.	<ul style="list-style-type: none"> Bereidingstechnieken Calculeren Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Leesvaardigheid Productkennis
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De visspecialist legt het idee voor aanpassing van de receptuur voor aan zijn leidinggevende en zij bespreken wat de mogelijkheden zijn t.a.v. productiekosten en verkoopprijs, zodat besloten kan worden om dit in grotere mate te produceren.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De visspecialist neemt snel informatie in zich op uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot ideeën te komen voor het aanpassen van bestaande recepturen en past de juiste bewerkingstechnieken toe bij het vervaardigen van het product, zodat er een verkoopbaar aangepast product ontwikkeld is.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Verandering zoeken en introduceren 	De visspecialist ziet mogelijkheden voor verandering van bestaande recepturen en zoekt in o.a. vakliteratuur naar mogelijkheden voor aanpassing, zodat hij ideeën kan geven voor een vernieuwde receptuur.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De visspecialist werkt bij het aanpassen van een receptuur zodanig dat de kwaliteit gewaarborgd blijft, zodat er een verkoopbaar en kwalitatief hoogwaardig product ontstaat.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten**3.10 werkproces: Verpakt producten voor**

Omschrijving	De visspecialist verpakt de bewerkte producten met de hand of met behulp van de verpakkingsmachine. Hij kiest het verpakkingsmateriaal wat past bij het product en stelt de machine in. Hij bedient de machine, slaat daarna de verpakte producten op en voorziet de producten van een (prijs)etiket.		
Gewenst resultaat	Verpakte producten die voorzien zijn van een (prijs)etiket en die zijn opgeslagen en gereed voor de verkoop.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	De visspecialist maakt efficiënt gebruik van de verpakkingsmaterialen. Hierbij controleert hij de verpakking en het etiket en onderneemt actie bij onregelmatigheden, zodat er geen verspilling en foutieve verpakkingen ontstaan.	<ul style="list-style-type: none">• Etikettering• Kennis van procedures en richtlijnen.• Kennis van verschillende soorten verpakkingsmateriaal• Kennis van wettelijke richtlijnen rond verpakken en etiketteren.
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures	De visspecialist verpakt en etiketteert producten aan de hand van de planning of een bestelling van een klant volgens wettelijke voorschriften, zodat de herkomst en productiedatum van het product zijn na te gaan.	

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beplannen 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																					
4.1	Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan		x			x												x			
4.2	Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers			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 Visspecialist

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers			
4.1 werkproces: Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan			
Omschrijving	De visspecialist geeft, in samenspraak met de leidinggevende en in voorkomende gevallen, sturing aan verkoopmedewerkers en de productiemedewerkers. Hij delegeert verkoop- en productietaken naar medewerkers, geeft eenvoudige instructies en stuurt bij indien nodig, zodat het productie- en verkoopproces voortgang vinden.		
Gewenst resultaat	De verkoop- en productiemedewerkers weten wat er van hun verwacht wordt. De verkoop- en productiemedewerkers zijn gecontroleerd op de uitvoering van hun taken, zodat het behalen van de productieplanning niet in gevaar komt. De leidinggevende weet wat er speelt op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	De visspecialist delegeert taken naar de medewerkers waarbij hij rekening houdt met hun capaciteiten en geeft hen instructies over hoe de taken moeten worden uitgevoerd, zodat de medewerkers weten wat er van hen verwacht wordt.	<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leidinggevende vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	De visspecialist overlegt tijdig en regelmatig met de leidinggevende over het aansturen van medewerkers, zodat de leidinggevende weet wat er speelt op de werkvloer.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> • Voortgang bewaken 	De visspecialist bewaakt de voortgang van de werkzaamheden; hij controleert de medewerkers en onderneemt indien nodig actie, zodat de productieplanning gehaald wordt.	

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers**4.2 werkproces: Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers**

Omschrijving	De visspecialist begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers. Hij beantwoordt vragen van medewerkers en geeft uitleg. Hij stimuleert en motiveert hen bij de uitoefening van hun taken. Hij ondersteunt het winkelpersoneel met zijn vakkennis over wetgeving, technieken en vaardigheden. Tevens deelt hij zijn kennis over het bereiden en bewaren van de te verkopen producten met verkoop- en productiemedewerkers. Hij geeft aan medewerkers aan welke bijproducten passen bij welke producten.		
Gewenst resultaat	Medewerkers zijn gemotiveerd. De begeleiding en instructie is afgestemd op de medewerkers, zodat zij betrokken zijn en weten hoe de werkzaamheden verricht moeten worden. De medewerkers kunnen de klant eenvoudige adviezen geven. Medewerkers voelen zich ondersteund in hun werkzaamheden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">Motiveren	De visspecialist motiveert medewerkers werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij zich uitgedaagd voelen in hun werkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none">BegeleidingsvaardigheidCommunicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)Productkennis
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">Proactief informerenBijdrage van anderen waarderen	De visspecialist zorgt er uit zichzelf voor dat medewerkers goed geïnformeerd zijn over visproducten, door kennis en ervaringen te delen en hen actief te wijzen op informatie die voor hen handig kan zijn, zodat zij voldoende kennis hebben om hun werkzaamheden juist uit te voeren. Daarnaast toont de visspecialist waardering voor de ideeën en bijdragen van anderen rondom de aanpak van werkzaamheden, zodat de visspecialist dit in zijn begeleiding kan meenemen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Expertise delen	De visspecialist draagt zijn eigen kennis en expertise rondom visproducten op begrijpelijke wijze aan medewerkers over, zodat de medewerkers de informatie vervolgens zelf begrijpelijk aan de klant kunnen overdragen en/of kunnen toepassen in de productie.	