

4.1 Allround reiniger in de voedselverwerkende industrie

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<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	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.

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

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
		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																					
1.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X	X		
1.2	Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf						X					X	X						X	X	
1.3	Dagelijks reinigen van harde vloeren											X	X							X	
1.4	Harde vloeren onderhouden																				
1.5	Dagelijks reinigen van zachte vloeren																				
1.6	Periodiek reinigen van zachte vloeren																				
1.7	Periodiek sanitaironderhoud uitvoeren																				

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
		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																										
1.8	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X					

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. 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 op basis van vaktechnisch inzicht 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"> Kiest en controleert relevante materialen en middelen 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: <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 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit

1.1 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: - Besluit, afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever, om af te wijken van het schoonmaakprogramma of hier voorafgaand over af te stemmen met zijn leidinggevende, zodat zoveel mogelijk aan de behoeften van de opdrachtgever kan worden voldaan en het belang van de organisatie niet geschaad wordt.	<ul style="list-style-type: none">• Mondelinge taalvaardigheid• 'Schoonmaakprogramma's kunnen lezen, interpreteren en aanpassen• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
---	---	---	---

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 op basis van het schoonmaakprogramma interieur en inventaris schoon in kantoren, scholen of kinderdagverblijven. Hij gebruikt hierbij materiaal, middelen, gereedschap, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. 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 apparatuurMondelinge taalvaardigheidKennis van Arbo, milieu en veiligheidKennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
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 op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht dagelijks en periodiek onderhoud van interieur en inventaris uit, waarbij hij indien van toepassing inschattingen maakt over het al dan niet schoonmaken van ruimtes, zodat de ruimtes op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	
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 en middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, 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 productiviteitsniveaus schoon, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat en lost problemen die zich tijdens het schoonmaken voordoen	

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

		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**1.3 werkproces: Dagelijks reinigen van harde vloeren**

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het schoonmaakprogramma harde vloeren en herstelt indien van toepassing harde vloeren plaatselijk d.m.v. sprayen en opwrijven. Hij gebruikt hierbij materialen, middelen, gereedschappen, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. 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 op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht 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, zodat de vloeren op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van in de branche gangbare en minder gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van schoonmaakmethodes voor harde vloeren• Mondelinge taalvaardigheid• Uitgebreide kennis van afwerkmaterialen van harde vloeren (natuursteen, linoleum etc.)• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen• Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
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 middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven.	
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 productiviteitsniveaus, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat 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**1.8 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 volledig 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 zorgvuldig en volgens richtlijnen 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 apparatuurMondelinge taalvaardigheidSchriftelijke taalvaardigheidKennis van Arbo, milieu en veiligheidKennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnenKennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
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 het gevraagde kwaliteitsniveau.	
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.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.8 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 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.	
------------------------------------	--	---	--

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
		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	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 kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. 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 vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie Mondelinge taalvaardigheid Werkprogramma's kunnen lezen, interpreteren en aanpassen Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
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 op basis van vaktechnisch inzicht 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"> Kiest en controleert relevante materialen en middelen, 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. 	
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:	

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit

2.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden

		<p>- Besluit, afhankelijk van de omstandigheden en al dan niet op verzoek van de opdrachtgever, om af te wijken van de opdracht of werkmethode of hier voorafgaand over af te stemmen met zijn leidinggevende, zodat zoveel mogelijk aan de behoeften van de opdrachtgever kan worden voldaan en het belang van de organisatie niet geschaad wordt.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
--	--	---	--

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit			
2.2 werkproces: Glazenwaswerkzaamheden uitvoeren			
Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie wast en droogt op basis van het schoonmaakprogramma ramen en kozijnen (niet op hoogte). Hij gebruikt hierbij materiaal, middelen, gereedschap, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. 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 op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht ramen en kozijnen (niet op hoogte), zodat de ramen en kozijnen op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van gangbare werkmethodes • Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur
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 middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's en gevaarlijke situaties worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en de glazenwaswerkzaamheden effectief worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Mondelinge taalvaardigheid • Vaardigheid in het (ver)plaatsen van klimmaterialen • Kennis van Arbo, milieu en veiligheid • Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
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 productiviteitsniveaus glazenwaswerkzaamheden uit, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen

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 volledig 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 apparatuurMondelinge taalvaardigheidSchriftelijke taalvaardigheidKennis van Arbo, milieu en veiligheidKennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnenKennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
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 zorgvuldig 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 volgens richtlijnen 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 en het milieu zo min mogelijk belast wordt.	

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
		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																					
5.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X			
5.2	Reinigen en desinfecteren van machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt											X	X						X	X	
5.3	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. 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 voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)
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. 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie**5.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden**

		<p>- 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.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 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, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt

Omschrijving	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het werkprogramma machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt 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, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt. 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, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt 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: <ul style="list-style-type: none">- Reinigt op basis van vaktechnisch inzicht machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt 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 op basis van vaktechnisch inzicht machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt 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• Mondelinge taalvaardigheid• Uitgebreide kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)• Uitgebreide kennis van desinfectiemiddelen• Kennis van chemie• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid
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: <ul style="list-style-type: none">- Gebruikt materialen en middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, 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, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt effectief worden gereinigd en gedesinfecteerd.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.2 werkproces: Reinigen en desinfecteren van machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt

	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	<p>- Reinigt en desinfecteert machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitsniveaus, controleert tijdens en na afloop van zijn werkzaamheden het resultaat 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen Kunnen lezen en interpreteren van veiligheidsinstructies
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken conform voorgeschreven procedures 	<p>De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:</p> <p>- Reinigt en desinfecteert machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt 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, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt voor de reiniger en zijn omgeving worden vermeden.</p>	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.3 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: <ul style="list-style-type: none">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: <ul style="list-style-type: none">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: <ul style="list-style-type: none">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.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.3 werkproces: Werkzaamheden afronden

		<p>- 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. 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.</p>	
--	--	--	--

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
		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		U	V	W	X	Y															
6.1	Medewerkers aansturen		x	x		x	x														
6.2	Nieuwe medewerkers inwerken		x	x																	
6.3	Kwaliteit en voortgang bewaken									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		
6.7	Beheerstaken uitvoeren		x								x									x	

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. 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 geeft op basis van de opdracht van zijn leidinggevende operationeel leiding aan het schoonmaakwerk in of aan een object. Hij wijst op basis van het schoonmaakprogramma 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 	<p>De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:</p> <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 en duidelijke 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 gangbare werkmethodes • Leidinggevende vaardigheden • Mondelinge taalvaardigheid • Kennis van Arbo, milieu en veiligheid • Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen • Kunnen lezen en interpreteren van een schoonmaakprogramma • Kennis van vakterminologie
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> • Coachen • Adviseren • Motiveren 	<p>De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:</p> <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 	<p>De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt en informeert bij het aansturen van het team zijn leidinggevende of andere betrokkenen en begeleidt het team zodanig, dat er effectief en in een goede sfeer wordt samengewerkt en problemen worden voorkomen en/of opgelost. 	

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

Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none">• Ethisch handelen• Verschillen tussen mensen respecteren	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - 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 en gerespecteerd 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: - 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 gangbare werkmethodes Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen Kennis van vakterminologie
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> Coachen 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Geeft de nieuwe medewerker heldere en 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: - Legt informatie met betrekking tot de kwaliteitscontrole nauwkeurig, volledig en schriftelijk vast met behulp van de in de branche gangbare instrumenten, zoals het VSR-DKS (Dagelijks Controle Systeem), zodat leidinggevende en opdrachtgever op de hoogte zijn van accurate informatie.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van gangbare werkmethodes Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid Schriftelijke taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen Kunnen lezen en interpreteren van een schoonmaakprogramma
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Voortgang bewaken 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Bewaakt op grond van richtlijnen en planning de voortgang en kwaliteit van de werkzaamheden van zijn team en stuurt indien nodig bij op grond van een afweging tussen tijd, kosten en kwaliteit, 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: - Bewaakt de kwaliteit en productiviteit van de werkzaamheden met behulp van de in de branche gangbare instrumenten, zoals het VSR-DKS (Dagelijks Controle Systeem) en de voor het bedrijf gangbare productiviteitseisen en stuurt indien nodig bij, zodat de werkzaamheden volgens kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitseisen 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 helder en duidelijk aan de medewerkers in zijn team aan waar ze op moeten letten bij de uitvoering van hun werk, controleert of de medewerkers de RI&E daadwerkelijk volgen en corrigeert indien nodig tijdig, zodat de medewerkers weten wat er van hen verwacht wordt en hun veiligheid en die van hun omgeving kan worden gewaarborgd.	<ul style="list-style-type: none"> Kunnen lezen en interpreteren van RI&E's Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Vertaalt op basis van vaktechnisch inzicht 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 voorgescreven procedures 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Houdt zich bij de uitvoering van zijn eigen werkzaamheden aan de RI&E, 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: - 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 in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Mondelinge taalvaardigheid Organisatorische vaardigheden
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Mensen en middelen organiseren 	De allround reiniger in de voedselverwerkende industrie: - 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 op basis van richtlijnen en berekeningen dat voldoende materiaal en materieel op voorraad is en gereedschappen en apparatuur periodiek onderhouden worden, zodat de werkzaamheden van het team efficiënt kunnen worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> Schriftelijke taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen

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: <ul style="list-style-type: none"> - Registreert in het logboek alle voor de opdrachtgever relevante informatie met betrekking tot de uitgevoerde werkzaamheden accuraat en overlegt met enige regelmaat mondeling met de opdrachtgever over (kleine) wijzigingen in het schoonmaakprogramma, waarbij hij zijn communicatie afstemt op de (informatie)behoefte van de opdrachtgever, zodat de opdrachtgever op de hoogte is van de voor hem relevante informatie. 	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Leidinggevende vaardigheden Mondelinge taalvaardigheid Schriftelijke taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 de kansen en mogelijkheden 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 duidelijk aan wat zijn bevindingen zijn en controleert of de 	

Kerntaak 6 Voert operationeel leidinggevende taken uit			
6.6 werkproces: Contact onderhouden met de opdrachtgever			
		opdrachtgever hiermee kan instemmen, zodat de opdrachtgever tevreden is en de belangen van de eigen organisatie behartigd worden.	

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 geven• Uitoefenen 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, zodat de procedures worden opgevolgd.	<ul style="list-style-type: none">• Communicatieve vaardigheden• Leidinggevende vaardigheden• Schriftelijke taalvaardigheid• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
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.	