

4.1 Slager-traiteur

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De slager-traiteur is gekwalificeerd om werkzaamheden uit te voeren in de verse voedingsbranche in de ambachtelijke slagerij of als poelier. Hij werkt in teamverband samen met de productie- en verkoopmedewerkers, winkelslager en de chef. De slager-traiteur werkt tijdens de productie en ontwikkeling van traiteurartikelen in de productieruimte van de winkel. Bij het verkopen en presenteren van traiteurartikelen staat hij achter het verkoopmeubel in de winkel.
Typerende beroepshouding	<p>De slager-traiteur 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 slager-traiteur kan zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uitvoeren. De slager-traiteur let op (persoonlijke) hygiëne en (criminele) derving.</p> <p>De slager-traiteur heeft een motiverende en stimulerende houding richting verkoop- en productiemedewerkers.</p> <p>Hij 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 slager-traiteur is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende.</p> <p>De slager-traiteur werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af.</p> <p>De slager-traiteur maakt de productieplanning en plant zijn eigen dagtaken en die van de productiemedewerkers die hem helpen.</p> <p>De slager-traiteur maakt bij verschillende soorten problemen de keuze het probleem zelf op te lossen of de hulp van zijn leidinggevende in te schakelen.</p>
Complexiteit	De slager-traiteur 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. Hij voert eenvoudige en meer complexe werkzaamheden uit en combineert deze met elkaar. De slager-traiteur moet snel van werkzaamheden kunnen wisselen wanneer hij gevraagd wordt op een andere plek in te springen.
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.

2.2 Slager-traiteur

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten

Proces-competentie-matrix Slager-traiteur

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 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 Slager-traiteur

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten			
1.1 werkproces: Bepaalt presentatie van producten			
Omschrijving	De slager-traiteur bepaalt de presentatie van de traiteurproducten in de verkoopmeubelen. Hij maakt een toonbankvulschema en verwerkt hierin zijn ideeën. Hij houdt hierbij rekening met de verschillende soorten traiteurproducten. 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 vullen van de verkoopmeubelen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De slager-traiteur 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 kruisbesmetting.
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De slager-traiteur stemt het toonbankvulschema tijdig af met zijn leidinggevende, zodat er nog wijzigingen doorgevoerd kunnen worden voordat de slager-traiteur producten gaat presenteren.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur verzorgt samen met de verkoopmedewerkers de presentatie van de vlees- en traiteurproducten 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 verwijdt 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 voorgeschreven procedures 	De slager-traiteur 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 slager-traiteur verzorgt samen met de productiemedewerkers de presentatie van buffetten en maaltijden in de winkel/verkoopwagen of op locatie. Hij verzamelt verschillende (decoratie)materialen en maakt daarmee binnen de ruimte die ter beschikking is een aantrekkelijke presentatie. Hij houdt bij het maken van 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 slager-traiteur werkt bij het verzorgen van de presentatie van buffetten en maaltijden samen met een medewerker en stemt deze af, zodat de presentatie tijdig gereed en bijgewerkt is.	<ul style="list-style-type: none">Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnenKennis van presentatietechniekenPresentatievormen en -techniekenRekenvaardigheid
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Geschikte materialen en middelen kiezen	De slager-traiteur kiest passende presentatie- en decoratiematerialen rekening houdend met de hoeveelheid, prijs en toepassing van producten (buffet/ maaltijd), zodat de presentatie er aantrekkelijk uitziet.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitsniveaus halen	De slager-traiteur 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 uitziet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	De slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 (traiteur)producten 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur maakt de gevraagde bestelling gereed voor de klant. Hij pakt de producten uit de toonbank, weegt de producten af en verpakt de producten volgens de bedrijfsvoorschriften. De slager-traiteur handelt de bestelling financieel af volgens bedrijfsrichtlijnen en neemt afscheid van de klant.		
Gewenst resultaat	De bestelling van de klant is verpakt voor vervoer conform bedrijfsrichtlijnen. 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 slager-traiteur werkt vlot en nauwkeurig bij het pakken, afwegen en verpakken van de bestelling, zodat er geen derving (lekkage/kruisbesmetting) ontstaat.	<ul style="list-style-type: none"> Bedienen van de kassa Kennis van verpakkingsmaterialen Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) Rekenvaardigheid
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De slager-traiteur gaat bij het 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 slager-traiteur houdt bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	De slager-traiteur 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 slager-traiteur adviseert klanten over de toepassing (menusuggesties), bewaringswijze, bereidingswijze en samenstelling van traiteurproducten bij de verkoop. Hij geeft alternatieven voor vlees en vleesproducten. 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.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> Duidelijk uitleggen en toelichten 	De slager-traiteur 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) Productbereiding Productkennis Productkennis, kennis rond diëten
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Expertise delen 	De slager-traiteur attendeert de klant op acties en legt vanuit zijn eigen expertise goed uit hoe het vleesproduct 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 machines 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 slager-traiteur 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 schoonmaakmiddelen en materialen (eigenschappen en toepassingen) Kennis van wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en veiligheid
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De slager-traiteur 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 voorgescreven procedures 	De slager-traiteur reinigt, desinfecteert en (de)monteert machines conform het schoonmaakplan, veiligheidsmaatregelen en bedrijfsrichtlijnen, zodat de werkplek en materialen op de juiste wijze gereinigd en gedesinfecteerd zijn.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen

Proces-competentie-matrix Slager-traiteur

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 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 Slager-traiteur

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen			
2.1 werkproces: Houdt voorraad bij			
Omschrijving	De slager-traiteur houdt zijn voorraad van hulpstoffen en materialen bij. Hij registreert de gegevens correct op de daarvoor bestemde stoklijsten en geeft tijdig aan wanneer er een bestelling gedaan moet worden.		
Gewenst resultaat	Een 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 slager-traiteur verwerkt en registreert de voorraadgegevens correct op de daarvoor bestemde stoklijsten, zodat gegevens tijdig beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van goederenregistratie Schrijfvaardigheid
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De slager-traiteur werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij het bijhouden van de voorraad.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen

2.2 werkproces: Bestelt goederen

Omschrijving	De slager-traiteur stelt de bestelling op. Hij vraagt productie- en verkoopmedewerkers om informatie over de voorraad en gebruikt schriftelijke voorraadgegevens. Hij bestelt producten die horen bij het traiteurassortiment. Hij houdt rekening met acties en reclames en overlegt de bestelling met zijn leidinggevende. De slager-traiteur bestelt producten voor het (samenstellen van) het traiteurassortiment 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 slager-traiteur 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 bestelproceduresRekenvaardigheid
Analyseren	<ul style="list-style-type: none">Informatie genereren uit gegevens	De slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur voert bij binnenkomst van de goederen de ontvangstcontrole/ HACCP-controle uit. 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 slager-traiteur registreert nauwkeurig de gegevens rond de temperatuurregistratie en (steekproefsgewijs) gewicht op lijsten en vermeldt afwijkingen, zodat de administratie volledig is en gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none">Kennis van productspecificatiesProductkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)Schrijfvaardigheid
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnenWerken conform voorgeschreven procedures	De slager-traiteur 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. De slager-traiteur werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij de goederenontvangst.	

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen			
2.4 werkproces: Slaat goederen op			
Omschrijving	De slager-traiteur vervoert de goederen naar de opslagruimte. Hij verwijdt verpakkingsmateriaal en slaat de geleverde goederen conform voorschriften en volgens 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	Een op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimte. De gegevens zijn op de juiste geregistreerd.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De slager-traiteur registreert nauwkeurig de gegevens 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.	<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 slager-traiteur gebruikt de daarvoor geschikte 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 uitziet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform veiligheidsvoorschriften Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De slager-traiteur 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 Slager-traiteur

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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
3.1	Maakt productieplanning					x						x						x			
3.2	Bereidt productie voor											x	x							x	
3.3	Be- en verwerkt vlees											x	x						x	x	
3.4	Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren																				
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										x	x								x	
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
		Bedrijven 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 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 Slager-traiteur

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.1 werkproces: Maakt productieplanning			
Omschrijving	De slager-traiteur maakt wekelijks de productieplanning. Hij plant de te maken traiteurproducten in en bepaalt op basis van de geschatte bereidingstijd en andere beïnvloedende factoren de mankracht die nodig is voor de productie. Hij bespreekt de productieplanning met zijn leidinggevende.		
Gewenst resultaat	De wekelijkse productieplanning is gereed, zodat deze tijdig gecommuniceerd kan worden naar betrokkenen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De slager-traiteur stemt de productieplanning tijdig af met zijn leidinggevende, zodat de betrokkenen op de hoogte zijn.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) plannen Productkennis
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De slager-traiteur maakt de productieplanning vlot en accuraat op basis van historische gegevens, verkoopgegevens en productietijd, zodat de productie past bij de te verwachten verkoop.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De slager-traiteur schat de benodigde tijd voor productieactiviteiten realistisch in en plant de activiteiten (personen en producten) zodanig, dat de producten tijdig in de verkoopmeubelen liggen.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.2 werkproces: Bereidt productie voor			
Omschrijving	De slager-traiteur bereidt de productie voor. Hij bepaalt de bestemming van (voorbewerkte) vleesdelen met behulp van de productieplanning, 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 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 slager-traiteur associeert aan de hand van productieplanning en verkoopgegevens vlot welke (alternatieve) bestemming mogelijk is voor een (voorbewerkt) vleesdeel, zodat een optimale omzet behaald kan worden.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van producten en het assortiment Kennis van veiligheidsvoorschriften
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen 	De slager-traiteur 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 voorgescreven procedures 	De slager-traiteur 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**3.3 werkproces: Be- en verwerkt vlees**

Omschrijving	De slager-traiteur voert verschillende bewerkingen ten aanzien van het vleesdeel uit. Hij verdeelt, vliest en portioneert het vlees. De slager-traiteur snijdt en/of draait het vlees en verwerkt het tot producten die behoren tot het assortiment van de winkel of die als grondstof dienen voor maaltijden en maaltijdcomponenten. Snippers en overgebleven vlees verwerkt hij in producten. Hij legt de vleesproducten op schalen of foodtainers.		
Gewenst resultaat	De verschillende vleesdelen zijn op de juiste wijze bewerkt en verwerkt tot verkoopbare producten of 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 slager-traiteur past de juiste bewerkingstechnieken vlot toe op vlees- en vleesproducten van de juiste snit en met het juiste gewicht, zonder onregelmatigheden zodat de producten op de juiste wijze be- en verwerkt zijn en derving voorkomen wordt.	<ul style="list-style-type: none">• Be- en verwerkingstechnieken• 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 slager-traiteur gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij het be- en verwerken van vlees. Hij werkt hierbij efficiënt en kostenbewust, zodat er geen verspilling van vlees optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De slager-traiteur bewerkt en verwerkt producten nauwkeurig en hygiënisch en let op uiterlijk, consistentie en geur, zonder dat daarbij het productiviteitsniveau in gevaar komt, zodat de geproduceerde vleesproducten 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 slager-traiteur past tijdens het be- en verwerken van vlees de relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften toe.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.5 werkproces: Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten			
Omschrijving	De slager-traiteur bereidt maaltijden en maaltijdcomponenten volgens vaste receptuur passend binnen de bedrijfsnorm. Hij gebruikt reeds voorbewerkt vlees, snijdt versproducten en verwerkt deze in maaltijden en maaltijdcomponenten. Eventueel koelt hij de maaltijden en maaltijdcomponenten, zodat de versheid gegarandeerd wordt.		
Gewenst resultaat	De maaltijden en maaltijdcomponenten zijn efficiënt en op de juiste wijze bereid en teruggekoeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De slager-traiteur 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"> Kennis van en beheersen productietechnieken Kennis van terugkoelen 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 slager-traiteur gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij de productie van traiteurproducten. 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 slager-traiteur 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 de gestelde kwaliteits- en productiviteitsniveaus voldoet.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgescreven procedures 	De slager-traiteur produceert maaltijden en maaltijdcomponenten volgens receptuur en koelt indien nodig het product volgens voorschriften terug.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.7 werkproces: Ontwikkelt nieuwe producten			
Omschrijving	<p>De slager-traiteur gebruikt verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om ideeën op te doen voor nieuwe producten. Hij maakt de receptuur. De slager-traiteur legt het nieuwe product voor aan het team in de slagerij en bespreekt mogelijke verbeteringen. Vervolgens bepaalt hij in overleg met zijn leidinggevende of het nieuwe product in grotere hoeveelheden geproduceerd wordt.</p> <p>De slager-traiteur houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking).</p>		
Gewenst resultaat	<p>Een nieuw product dat verkoopwaardig is.</p> <p>Het team is betrokken bij de ontwikkeling van het nieuwe product.</p>		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De slager-traiteur 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) Leesvaardigheid Productkennis Trends
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen Anderen raadplegen en betrekken 	De slager-traiteur overlegt met medewerkers en de leidinggevende over een te ontwikkelen traiteurproduct, luistert naar hun inbreng en stemt het eindresultaat met hen af rond smaak en uiterlijk, productiekosten en verkoopprijs van het nieuw ontwikkelde product, zodat iedereen gehoord en geïnformeerd is.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De slager-traiteur neemt snel informatie in zich op uit verschillende bronnen (collega's, vakbladen, internet) om tot nieuwe ideeën te komen en past bij het ontwikkelen en vervaardigen van het idee de juiste bewerkingstechnieken toe, zodat er een verkoopbaar nieuw product ontwikkeld is.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> Vernieuwend en creatief handelen 	De slager-traiteur zoekt nieuwe mogelijkheden in de markt en combineert ideeën met elkaar om tot een nieuw product te komen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De slager-traiteur werkt nauwkeurig en hygiënisch, zodat een kwalitatief hoogwaardig nieuw product ontstaat.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.8 werkproces: Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening			
Omschrijving	De slager-traiteur calculeert, in samenwerking met de leidinggevende, de ontwikkelde producten volledig uit, conform de methodiek van het bedrijf. Hij berekent alle kosten, zoals inkooprijzen en manuren. Hij kijkt naar de marges waarbinnen gewerkt moet worden en berekent de opbrengst van een bestaand of nieuw product.		
Gewenst resultaat	Er is een juiste calculatie en kostprijsberekening van producten gemaakt.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De slager-traiteur werkt nauwkeurig bij het invoeren van benodigde gegevens in het calculatiesysteem, zodat er een juiste calculatie uitgevoerd kan worden.	<ul style="list-style-type: none"> Calculeren Inzicht in cijfermatige gegevens Inzicht in productgegevens Kostprijsberekening Rekenvaardigheid
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De slager-traiteur verzamelt zorgvuldig benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen en berekent de verkoopprijs van het product en legt dit voor aan zijn leidinggevende, zodat de gegevens correct zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	De slager-traiteur berekent de kostprijs en calculeert het product volledig uit conform bedrijfsmethodiek.	

Kerntaak 3 Produceert versproducten			
3.9 werkproces: Past receptuur product aan			
Omschrijving	De slager-traiteur 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.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De slager-traiteur neemt tijdig zelfstandig het initiatief voor het voorstel tot aanpassen van een bestaande receptuur, zodat een (verouderde) bestaande receptuur tijdig wordt aangepast.	<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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur verpakt de bewerkte producten voor, met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine. Hij kiest het verpakkingsmateriaal wat past bij het product en stelt de machine in. Hij bedient de machine, slaat daarna de (voor)verpakte producten op en voorziet de producten van een (prijs)etiket.		
Gewenst resultaat	Verpakte (geprijsde) producten, eventueel 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 slager-traiteur 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 voorgescreven procedures 	De slager-traiteur 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 Slager-traiteur

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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
4.1	Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan	x	x			x												x			
4.2	Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers			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 Slager-traiteur

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers			
4.1 werkproces: Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan			
Omschrijving	De slager-traiteur geeft, in samenspraak met de leidinggevende, sturing aan de verkoop- en de productiemedewerkers. Hij delegeert taken naar medewerkers, geeft hen eenvoudige instructies en controleert hen bij de uitvoering van taken. Hij stuurt indien nodig bij, zodat het productie- en verkoopproces voortgang vinden. Hij signaleert onveilige situaties en spreekt medewerkers aan op hun gedrag bij de uitoefening van hun taken.		
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 de voortgang niet in gevaar komt. De leidinggevende weet wat er speelt op de werkvloer.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> Beslissingen nemen 	De slager-traiteur neemt tijdig de beslissing verkoop- en/ of productiemedewerkers bij te sturen, zodat het productieproces voortgang vindt.	<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Leidinggevende vaardigheden
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> Taken delegeren Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven Instructies en aanwijzingen geven 	De slager-traiteur delegeert taken naar de medewerkers waarbij hij rekening houdt met hun capaciteiten en hij geeft hen instructies over hoe de taken moeten worden uitgevoerd, zodat de medewerkers weten wat er van hen verwacht wordt.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De slager-traiteur 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 slager-traiteur 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 slager-traiteur 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, vaardigheden en bereidingswijze m.b.t. de te verkopen producten. Hij geeft aan welke bijproducten passen bij welke producten.		
Gewenst resultaat	Medewerkers zijn gemotiveerd. De begeleiding is afgestemd op de medewerker, zodat zij betrokken zijn en weten hoe de werkzaamheden verricht moeten worden.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none">• Motiveren	De slager-traiteur motiveert medewerkers werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij zich uitgedaagd voelen in hun werkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none">• Begeleidingsvaardigheid• Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)• Productkennis
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none">• Proactief informeren• Bijdrage van anderen waarderen	De slagertraiteur zorgt er uit zichzelf voor dat medewerkers goed geïnformeerd zijn over de producten, 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 slager-traiteur waardering voor de vragen, ideeën en bijdragen van anderen rondom de aanpak van werkzaamheden, zodat de slager-traiteur deze in zijn begeleiding kan meenemen.	