

## 4.1 Worstmaker

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De worstmaker is gekwalificeerd om werkzaamheden uit te voeren in de verse voedingsbranche in de ambachtelijke slagerij en in de worstmakerij (zowel vlees als gevogelte). Hij werkt in teamverband samen met de productie- en verkoopmedewerkers, winkelslager en de chef. De worstmaker werkt voornamelijk in de productieruimte waar de verschillende worstsoorten worden gereed gemaakt. In veel bedrijven voert hij eveneens een deel van zijn werkzaamheden uit in de winkel.
Typerende beroepshouding	<p>De worstmaker is bij de uitvoering van zijn taken klantvriendelijk en collegiaal. Hij is bewust van de kwaliteitseisen die de consument stelt aan producten.</p> <p>De worstmaker kan zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uitvoeren.</p> <p>De worstmaker let op (persoonlijke) hygiëne en (criminele) derving.</p> <p>De worstmaker 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"><li>- arbo en veiligheid: onder andere het gebruik van messen en machines bij de bewerking van versproducten;</li><li>- gezondheid: de hygiëne en voedselveiligheid;</li><li>- milieu: sorteren afval en gebruik schoonmaakmiddelen.</li></ul>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De rol van de worstmaker is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende.</p> <p>De worstmaker werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af.</p> <p>De worstmaker maakt de productieplanning en plant zijn eigen dagtaken en die van de productiemedewerkers die hem helpen.</p> <p>De worstmaker maakt bij verschillende soorten problemen de keuze het probleem zelf op te lossen of de hulp van zijn leidinggevende in te schakelen.</p>
Complexiteit	<p>De worstmaker moet inspelen op de diverse wensen van de klanten en de mogelijkheden van het bedrijf. Hij werkt voornamelijk volgens gestelde procedures en eisen.</p> <p>Hij voert eenvoudige en meer complexe werkzaamheden uit en combineert deze met elkaar. De worstmaker moet snel van werkzaamheden kunnen wisselen wanneer hij gevraagd wordt op een andere plek in te springen.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	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.

## 2.3 Worstmaker

### Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten

#### Proces-competentie-matrix Worstmaker

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
Werkprocessen																					
1.1	Bepaalt presentatie van producten																				
1.2	Presenteert producten in verkoopmeubelen																				
1.3	Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden																				
1.4	Bedient klanten																				
1.5	Maakt bestelling gereed en handelt deze af																				
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 Worstmaker**

<b>Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten</b>			
<b>1.6 werkproces: Voert adviesgesprek</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker adviseert klanten, op verzoek van de verkoopmedewerkers, over de bewaringswijze en samenstelling van producten bij de verkoop. Hij geeft alternatieven voor vlees en vleesproducten. Tevens beantwoordt hij specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld m.b.t. diëten. Indien nodig verwijst hij de klant door naar een deskundige.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De klant heeft een passend advies, antwoord of verwijzing ontvangen. De klant is goed geïnformeerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duidelijk uitleggen en toelichten</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> <li>Productkennis, kennis rond diëten</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expertise delen</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Behoeften en verwachtingen achterhalen</li> <li>Aansluiten bij behoeften en verwachtingen</li> <li>"Klant"-tevredenheid in de gaten houden</li> </ul>	De worstmaker 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.	

<b>Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten</b>			
<b>1.7 werkproces: Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een gereinigde en gedesinfecteerde werkruimte waarin hygiënisch gewerkt kan worden. Een opgeruimde werkplek.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> <li>Kennis van HACCP</li> <li>Kennis van schoonmaakmiddelen en materialen (eigenschappen en toepassingen)</li> <li>Kennis van wettelijke richtlijnen rondom hygiëne en veiligheid</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker 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 Worstmaker

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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begleiden	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 Worstmaker**

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

<b>Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen</b>			
<b>2.2 werkproces: Bestelt goederen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker stelt de bestelling op, op basis van de voorraadgegevens. Hij bestelt tijdig de producten die horen bij het assortiment van de worstmakerij m.b.v. bestellijsten. Hij houdt rekening met acties en reclames en overlegt met zijn leidinggevende over de bestelling.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De bestelling is opgesteld en besproken met de leidinggevende. Er is een optimale voorraad aanwezig.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De worstmaker stemt tijdig met de leidinggevende af wat er besteld moet worden zodat hij de juiste hoeveelheid benodigde goederen bestelt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> <li>Rekenvaardigheid</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> </ul>	De worstmaker verzamelt verkoopgegevens en historische gegevens en maakt op basis hiervan voorstel voor (bij)bestelling, zodat er een optimale voorraad ontstaat.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker bestelt tijdig en nauwkeurig conform de procedures van het bedrijf met behulp van formulieren of computerprogramma, zodat de benodigde producten aanwezig zijn.	



<b>Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen</b>			
<b>2.3 werkproces: Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit</b>			
<b>Omschrijving</b>	Bij binnenkomst van versproducten voert de worstmaker 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een correcte goederenontvangst met een volledige administratie.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Kennis van productspecificaties</li> <li>Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	<p>De worstmaker controleert nauwkeurig de geleverde goederen en beoordeelt deze volgens de inkoopspecificatie op versheid, kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur, zodat afwijkingen in de geleverde goederen tijdig geconstateerd en afgehandeld worden.</p> <p>De worstmaker werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij goederenontvangst.</p>	

<b>Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen</b>			
<b>2.4 werkproces: Slaat goederen op</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker 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 magazijn. Hij houdt hierbij rekening met de aard en houdbaarheid van de goederen. Hij controleert en registreert de temperaturen in de opslagruimten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimte. De gegevens zijn op de juiste plek geregistreerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De worstmaker 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 gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van arbo-richtlijnen</li> <li>Kennis van fifo-systeem</li> <li>Kennis van transportsystemen</li> <li>Productkennis</li> <li>Schrijfvaardigheid</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	De worstmaker gebruikt de daarvoor bestemde middelen om producten op te slaan. Hierbij 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"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker 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 hierbij hulpmiddelen op (arbo) verantwoorde wijze.	

### Kerntaak 3 Produceert versproducten

#### Proces-competentie-matrix Worstmaker

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																				
3.6	Produceert worsten en vleeswaren											x	x						x	x	
3.7	Ontwikkelt nieuwe producten																				
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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.10	Verpakt producten voor												x								x					
3.11	Verricht onderhoud aan machines												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 Worstmaker**

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

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

<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.3 werkproces: Be- en verwerkt vlees</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker voert verschillende bewerkingen ten aanzien van het vleesdeel uit en snijdt en/of draait het vlees, zodat hij het vervolgens kan gebruiken voor de productie van worsten en vleeswaren. Snippers en overgebleven vlees verwerkt hij in producten. Hij legt de worsten op schalen of foodtainers.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De verschillende vleesdelen zijn op de juiste wijze bewerkt en verwerkt tot verkoopbare producten. Er is efficiënt met restmateriaal omgegaan.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	De worstmaker 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 bewerkt zijn en derving wordt voorkomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bewerkingstechnieken</li> <li>Mesvaardigheid/ snijvaardigheid</li> <li>Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	De worstmaker gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij het bewerken van vlees. Hij werkt hierbij efficiënt en kostenbewust, zodat er geen verspilling van vleesproducten optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	De worstmaker 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 producten aan de gestelde kwaliteits- en productiviteitsniveaus voldoen.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker past tijdens het bewerken van vlees de relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften rondom hygiëne en veiligheid toe.	

<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.6 werkproces: Produceert worsten en vleeswaren</b>			
<b>Omschrijving</b>	<p>De worstmaker produceert aan de hand van de productieplanning en een vast schema verschillende worstsoorten en vleeswaren conform bedrijfsreceptuur. Hij gebruikt reeds voorbereide producten. Hij brengt de worstsoorten onder toevoeging van hulpstoffen op de juiste fijnheid, mengt het deeg en stopt het in de juiste darmen. Hij droogt, rookt, kookt, grilt of braadt de worsten worden al naar gelang de bestemming van het eindproduct.</p> <p>De worstmaker controleert het totale proces, waaronder temperatuur en tijden. Hij onderneemt actie bij afwijkingen.</p>		
<b>Gewenst resultaat</b>	<p>De worsten en vleeswaren zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor de verkoop.</p> <p>Er wordt efficiënt gewerkt met restmateriaal.</p>		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	De worstmaker past de juiste bereidings- en afwerkingstechnieken toe bij het produceren van worsten en vleeswaren. Hij werkt daarbij vlot en nauwkeurig, zodat de producten tijdig gereed zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van bereidingstechnieken</li> <li>Kennis van HACCP</li> <li>Kennis van terugkoelen</li> <li>Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk)</li> </ul>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	De worstmaker gebruikt de juiste hulpmiddelen bij de productie van worsten en vleeswaren. Hij werkt hierbij efficiënt en kostenbewust met materialen en middelen en zoekt eventueel een alternatieve bestemming, zodat er geen verspilling van producten optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	De worstmaker is continue alert op de kwaliteit van de door hem geproduceerde worsten en vleeswaren, zonder dat daarbij het productiviteitsniveau in gevaar komt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker produceert worsten en vleeswaren volgens receptuur, koelt de producten terug volgens HACCP-norm en werkt hygiënisch.	



<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.8 werkproces: Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker 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.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er is een juiste calculatie en kostprijsberekening van producten gemaakt.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Calculeren</li> <li>Inzicht in cijfermatige gegevens</li> <li>Inzicht in productgegevens</li> <li>Kostprijsberekening</li> <li>Rekenvaardigheid</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker berekent de kostprijs en calculeert het product volledig uit conform bedrijfsmethodiek.	

<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.9 werkproces: Past receptuur product aan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker geeft ideeën aan voor de aanpassing van bestaande recepturen van worsten en vleeswaren, bijvoorbeeld voor een actie rond een actueel thema of aangegeven door een (kruiden)leverancier. Hij leest hiervoor vakinformatie en bespreekt de (ideeën voor) aangepaste receptuur met zijn leidinggevende. Na goedkeuring kan hij de aangepaste receptuur daadwerkelijk doorvoeren.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een vernieuwd receptuur van een product met een vernieuwde uitstraling.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Op eigen initiatief handelen</li> </ul>	De worstmaker neemt zelfstandig het initiatief voor het voorstel tot aanpassen van een bestaande receptuur, zodat een receptuur ontstaat van een (nieuw) verkoopbaar product.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bereidingstechnieken</li> <li>Calculeren</li> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> <li>Leesvaardigheid</li> <li>Productkennis</li> <li>Trends</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	De worstmaker werkt bij het aanpassen van een receptuur zodanig dat de kwaliteit gewaarborgd blijft, zodat er een verkoopbaar product ontstaat.	

<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.10 werkproces: Verpakt producten voor</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker verpakt de bewerkte producten voor, met de hand of met behulp van de verpakkingsmachine. Hij kiest het verpakkingsmateriaal wat past bij het product en stelt de machine in. Hij bedient de machine en slaat daarna de (voor)verpakte producten op en voorziet de producten van een (prijs)etiket.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Verpakte (geprijsde) producten, eventueel opgeslagen en gereed voor de verkoop.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	De worstmaker maakt efficiënt gebruik van de verpakkingsmaterialen. Bij de bediening van de verpakkingsmachine 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"> <li>Etikettering</li> <li>Kennis van procedures en richtlijnen.</li> <li>Kennis van verschillende soorten verpakkingsmateriaal</li> <li>Kennis van wettelijke richtlijnen rond verpakken en etiketteren.</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker 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.	

<b>Kerntaak 3 Produceert versproducten</b>			
<b>3.11 werkproces: Verricht onderhoud aan machines</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker verricht periodiek eenvoudig onderhoud aan de machines en gereedschappen op zijn afdeling. Hij verzorgt het oliën van onderdelen, het slijpen van platen en messen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De machines zijn goed onderhouden en in topconditie. De veiligheid is gewaarborgd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	De worstmaker werkt zorgvuldig en netjes met de verschillende machines in de worstmakerij. Hij verricht periodiek onderhoudswerkzaamheden, zodat de machines in topconditie blijven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>Machinekennis</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De worstmaker werkt bij het onderhouden van de machines in een vaste volgorde en let daarbij op de veiligheid van zichzelf en anderen, zodat er geen gevaarlijke situaties ontstaan.	

## Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers

### Proces-competentie-matrix Worstmaker

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 Worstmaker**

<b>Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers</b>			
<b>4.1 werkproces: Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker geeft, in samenspraak met de leidinggevende, sturing aan de productiemedewerkers. Hij bespreekt de werkplanning met de productiemedewerkers en delegeert taken. Hij geeft eenvoudige instructies, controleert hen bij de uitvoering van taken en stuurt bij indien nodig, zodat het productieproces voortgang vindt. Hij signaleert onveilige situaties en spreekt medewerkers aan op hun gedrag bij de uitoefening van hun taken.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productiemedewerkers weten wat er van hun verwacht wordt. De 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.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> </ul>	De worstmaker neemt tijdig de beslissing productiemedewerkers bij te sturen, zodat het productieproces voortgang vindt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> <li>Leidinggevende vaardigheden</li> </ul>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taken delegeren</li> <li>Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven</li> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De worstmaker 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"> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	De worstmaker bewaakt de voortgang van de werkzaamheden; hij controleert de medewerkers en onderneemt actie indien nodig, zodat de planning gehaald wordt.	

<b>Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers</b>			
<b>4.2 werkproces: Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers</b>			
<b>Omschrijving</b>	De worstmaker 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 bereidingswijzen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers zijn gemotiveerd. De begeleiding is afgestemd op de medewerkers, zodat zij betrokken zijn en weten hoe de werkzaamheden verricht moeten worden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motiveren</li> </ul>	De worstmaker motiveert medewerkers werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij zich uitgedaagd voelen in hun werkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Begeleidingsvaardigheid</li> <li>Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> <li>Bijdrage van anderen waarderen</li> </ul>	De worstmaker 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 zelf eenvoudige adviezen aan de klant te geven. Daarnaast toont de worstmaker waardering voor de vragen, ideeën en bijdragen van anderen rondom de aanpak van werkzaamheden, zodat de worstmaker deze in zijn begeleiding kan meenemen.	