



Landelijke
Kwalificaties MBO

Vakbekwaam medewerker versdetailhandel

Crebonummer:	22245, 91633, 91631, 91632, 91634
Sector:	Detailhandel food
Branche:	Detailhandel in vis, Detailhandel in vlees en vleeswaren, Detailhandel in wild en gevogelte
Opleidingsdomein:	Voedsel, natuur en leefomgeving
Geldig vanaf:	1 augustus 2012

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Deel A: Beeld van de beroepengroep	4
Deel B: De kwalificaties	7
1 Inleiding	7
2 Algemene informatie	7
2.1 Colofon	7
2.2 Formele vereisten	8
2.3 Typering Beroepengroep	9
2.4 Loopbaanperspectief	10
2.5 Trends en innovaties	11
3 Overzicht van het kwalificatiedossier	12
4 Beschrijving van de kwalificaties	14
4.1 Winkelslager	
4.2 Slager-traiteur	
4.3 Worstmaker	
4.4 Visspecialist	
5 Beschrijving van de kerntaken	19
5.1 Kerntaak 1: Presenteert en verkoopt versproducten	
5.2 Kerntaak 2: Ontvangt en verwerkt goederen	
5.3 Kerntaak 3: Produceert versproducten	
5.4 Kerntaak 4: Geeft sturing aan medewerkers	
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	25
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Presenteert en verkoopt versproducten	26
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Ontvangt en verwerkt goederen	27
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Produceert versproducten	28
6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft sturing aan medewerkers	30
Deel C: Uitwerking van de kwalificaties	31
1 Inleiding	31
2 Kwalificaties	31
2.1 Winkelslager	32
2.2 Slager-traiteur	54
2.3 Worstmaker	81
2.4 Visspecialist	103
3 Certificeerbare eenheden	128
Deel D: Verantwoording	129
1 Inleiding	129
2 Proces- en inhoudsinformatie	130
2.1 Betrokkenen	130
2.2 Verwantschap	131
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	132
2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen	133
2.5 Discussiepunten	137
2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	138
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	139

Inleiding

Voor u ligt het kwalificatiedossier Vakbekwaam medewerker versdetailhandel. Dit dossier bestaat uit een aantal onderdelen.

In deel A wordt voor alle geïnteresseerden een korte omschrijving gegeven van de beroepengroep en de taken die de beroepsbeoefenaar zoal uitvoert en de competenties die hij/zij daarbij nodig heeft.

In deel B, de kwalificaties, worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven. Deze eisen geven samen weer wat de gediplomeerde moet kunnen als hij/zij op de arbeidsmarkt start.

In deel C wordt een uitwerking gegeven aan hetgeen in deel B is gesteld. Deel C is zowel inhoudelijk als methodologisch aan deel B gekoppeld, er is een één op één relatie tussen respectievelijk de kerntaken, de procescompetentie-matrices en de daarin opgenomen werkprocessen, de certificeerbare eenheden met deze entiteiten in deel C.

In deel D wordt verantwoording afgelegd over de totstandkoming van dit kwalificatiedossier. Ook vindt u hier de verwijzingen naar het voor dit dossier relevante bronnenmateriaal.

Deel A: Beeld van de beroepengroep

Vakbekwaam medewerker versdetailhandel

De slagerij, viswinkel en verkoopwagen

We staan met z'n allen steeds korter in de keuken. Aardappels schillen, groente koken en vlees bakken doen we steeds minder. Liever stellen we onze maaltijd samen uit kant-en-klare producten, voorgesneden groente en pakjes die we kopen bij de supermarkt of slagerij. Snel en makkelijk is het motto. Maar in het weekend vinden we het juist wel leuk om uitgebreid te koken. Bijvoorbeeld voor vrienden en familie. De verse producten die we daarvoor kopen moeten vooral lekker en luxe zijn. Deze producten kopen we vaak bij de slagerij, een viswinkel of een verkoopwagen.

De worstmakerij

Er zijn nog flink wat slagerijen die een eigen worstmakerij hebben. In deze worstmakerij maken ze niet alleen allerlei worsten zoals bijvoorbeeld leverworst, maar ook vleeswaren. Daarnaast zijn er industriële bedrijven waar op grote schaal worst- en vleeswaren gemaakt worden. Deze producten verkopen zij aan slagerijen en supermarkten.

De supermarkt

In de supermarkt is het gemakkelijk dat alle producten in één winkel gekocht kunnen worden. Ook is er over het algemeen veel keus. Bijna ieder dorp en iedere stad heeft wel één of meer supermarkten waar duizenden producten verkocht worden.

Winkelslager

De winkelslager staat centraal in de winkel. Dit kan zijn in een slagerij of op de vleesafdeling van een supermarkt. Vroeger waren alleen mannen winkelslager, maar gelukkig vinden steeds meer vrouwen het leuk om 'achter het hakblok' plaats te nemen. Omdat de winkelslager in de winkel staat waar de klanten komen, zijn klantvriendelijkheid, oog voor details en servicegerichtheid belangrijke eigenschappen van de winkelslager.

De belangrijkste taak van de winkelslager is het bewerken en verwerken van vlees. Je maakt bijvoorbeeld biefstukken en schnitzels en andere lekkere vleesproducten zoals slavinken en hamburgers. Daarnaast zorg je er als winkelslager voor dat de producten netjes en aantrekkelijk in de toonbank worden gepresenteerd. Als winkelslager werk je in een team van collega's. Bij sommige slagerijen geeft de winkelslager leiding aan de verkoopmedewerkers. Omdat voedselveiligheid belangrijk is binnen de voedingsmiddelensector, spreekt het voor zich dat de winkelslager veilig en hygiënisch werkt.

Om de opleiding te gaan volgen

Wanneer je overweegt om de opleiding tot winkelslager te gaan volgen, is het belangrijk dat je weet of het beroep bij je past. Vind je het leuk om met vlees en vleeswaren te werken en in een team te opereren? Ben jij in staat om nauwkeurig en schoon te werken en je collega's te begeleiden? Dan is het beroep van winkelslager echt iets voor jou.

Carrièremogelijkheden

Na de opleiding tot winkelslager kan je verder leren voor:

- Chef
- Slager – traiteur
- Worstmaker
- Visspecialist
- Zelfstandig ondernemer

Slager-traiteur

Het beroep van slager – traiteur heeft de toekomst. Steeds meer consumenten willen korter in de keuken staan en kopen graag kant-en-klaar maaltijden zoals bijvoorbeeld nasi, stamppot of soep. Het verzinnen en maken van deze producten is de taak van de slager – traiteur. Trends in eten veranderen snel. Als slager – traiteur moet je daar op kunnen inspelen. Oog voor trends, houden van koken en lekker eten en een creatieve blik zijn daarom belangrijke eigenschappen van de slager – traiteur.

De belangrijkste taak van de slager - traiteur is het maken van warme maaltijden, maaltijdsalades, soepen, broodjes en bijvoorbeeld hartige taarten die in de slagerij verkocht worden. Het samenstellen en verzinnen van het assortiment doe je als slager – traiteur in samenwerking met de ondernemer. Uiteraard houd je daarbij rekening met de klanten en hun wensen. Omdat je bezig bent met het maken van bijvoorbeeld maaltijden, heb je als slager – traiteur kennis van koken, ingrediënten en recepten. Je bent verantwoordelijk voor de inkoop en het beheer van de

voorraad. Uiteraard ben je goed in staat om je collega's die verantwoordelijk zijn voor de verkoop goed uit te leggen hoe de producten gemaakt zijn. Zo kunnen zij hun klanten weer goed advies geven.

Om de opleiding te gaan volgen

Wanneer je overweegt om de opleiding tot slager – traiteur te gaan volgen, is het belangrijk dat je weet of het beroep bij je past. Hou jij van koken? Heb je gevoel voor trends in voeding en ben je creatief in het bedenken van nieuwe producten voor je klanten? Dan past de opleiding voor slager – traiteur bij jou.

Carrièremogelijkheden

Na de opleiding tot slager - traiteur kan je verder leren voor:

- Winkelslager
- Chef
- Worstmaker
- Visspecialist
- Zelfstandig ondernemer

Worstmaker

De worstmaker werkt in de productieruimte van een slagerij of industrieel bedrijf. De worstmaker is verantwoordelijk voor het produceren van worst en / of vleeswaren zoals leverworst en rosbief. Omdat de worstmaker te maken heeft met productieschema's en de inkoop van grondstoffen zijn het planmatig en gestructureerd kunnen werken belangrijke eigenschappen van deze medewerker.

De belangrijkste taak van de worstmaker is het maken van verschillende soorten worst- en vleeswaren. Je doet dit met behulp van apparaten en verschillende grondstoffen. Je doel is het maken van kwalitatief prima producten die de klant met veel plezier zal kopen. Als worstmaker zorg je dat er voldoende grondstoffen op voorraad zijn en bepaal je samen met de chef welke producten je gaat maken. Je ontwikkelt en bedenkt nieuwe producten en recepten. Omdat voedselveiligheid een belangrijk onderwerp is binnen de voedingssector, spreekt het voor zich dat de worstmaker veilig en hygiënisch werkt.

Om de opleiding te gaan volgen

Wanneer je overweegt om de opleiding tot worstmaker te gaan volgen, is het belangrijk dat je weet of het beroep bij je past. Vind je het leuk om met vlees te werken en zelfstandig worst- en vleeswaren te produceren? Vind je het prettig om achter de schermen te werken en kan je goed volgens planning werken? Dan past het beroep van worstmaker goed bij jou.

Carrièremogelijkheden

- Winkelslager
- Chef
- Slager – traiteur
- Visspecialist
- Zelfstandig ondernemer

Visspecialist

De visspecialist werkt in een viswinkel of ambulante handel. Het is de persoon die veel weet over vis, schelp- en schaaldieren. De visspecialist weet in te spelen op trends en vragen van consumenten door maaltijden en maaltijdcomponenten te bedenken, waarin vis is verwerkt. Denk bijvoorbeeld aan wokschotels, paella of soep. De visspecialist gebruikt zijn kennis om de consument passende adviezen geven. Belangrijke eigenschappen van de visspecialist zijn klantgerichtheid, creativiteit, oog voor trends en kwaliteit van producten.

De belangrijkste taak van de visspecialist is het maken van koude en warme maaltijden en maaltijdcomponenten waarin vis, schelp- en/of schaaldieren zijn verwerkt. Als visspecialist maak je niet alleen producten volgens recept, maar bedenk je ook nieuwe producten. Je houdt daarbij rekening met behoeften van klanten en ontwikkelingen in de markt. Samen met je leidinggevende bepaal je of nieuwe producten op de markt worden gebracht. Je presenteert de producten netjes en aantrekkelijk in de verkoopmeubelen. Je kan goed aan collega's en klanten uitleggen hoe producten zijn samengesteld en hoe ze bereid en bewaard kunnen worden.

Om de opleiding te gaan volgen

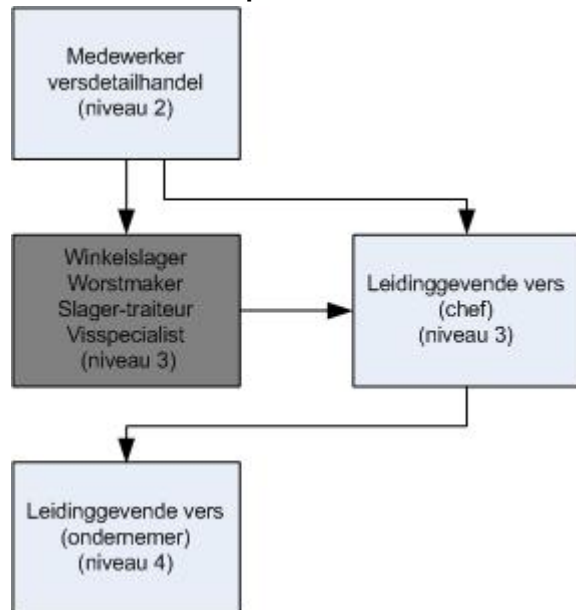
Wanneer je overweegt om de opleiding tot visspecialist te gaan volgen, is het belangrijk dat je weet of het beroep bij je past. Vind je het leuk om met vis, schelp- en schaaldieren te werken? Ben je creatief in het bedenken van nieuwe producten en geef je graag advies aan klanten? Dan is het beroep van visspecialist echt iets voor jou.

Carrièremogelijkheden

- Winkelslager

- Worstmaker
- Slager- traiteur
- Chef
- Zelfstandig ondernemer

Schema van beroepen in de versdetailhandel



Deel B: De kwalificaties

1. Inleiding

Voor u ligt Deel B van het kwalificatiedossier Vakbekwaam medewerker versdetailhandel. In dit deel worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven voor:

- *Winkelslager*
- *Slager-traiteur*
- *Worstmaker*
- *Visspecialist*

2. Algemene informatie

2.1 Colofon

Onder regie van	Kenniscentrum SVO
Ontwikkeld door	SVO; afdeling kwalificatiestructuur in samenwerking met vertegenwoordigers van de branche en het middelbaar beroepsonderwijs.
Verantwoording	Vastgesteld door: Paritaire commissie beroepsonderwijs bedrijfsleven SVO Kenniscentrum en goedgekeurd door het bestuur Op: 24-11-2010 Te: Houten.

2.2 Formele vereisten

Diploma(s)	Winkelslager - 3 Slager-traiteur - 3 Worstmaker - 3 Visspecialist - 3
In- en doorstroomrechten	Voor instroom- en doorstroomrechten worden de wettelijke bepalingen aangehouden zoals vermeld in: <ul style="list-style-type: none"> • de Doorstroomregeling VMBO-Beroepsonderwijs (ministerie van OCW, 2003) • WEB: Wet educatie en beroepsonderwijs (Staatsblad 501, 31 oktober 1995) • WHW: Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek, stb. 1992, 593)
Certificeerbare eenheden	Nee
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. De toewijzing van referentieniveaus aan mbo-opleidingen is als volgt: <ul style="list-style-type: none"> • het referentieniveau 2F is van toepassing op kwalificaties op niveaus 1, 2 en 3. • het referentieniveau 3F is van toepassing op kwalificaties op niveau 4.
Loopbaan en burgerschap	Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier is het document 'Kwalificatie-eisen loopbaan en burgerschap in het mbo' verbonden. Dit document is gepubliceerd op www.kwalificatiesmbo.nl .
Bron- en referentiedocumenten	In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiekader Nederlandse taal en rekenen en het Europees Referentiekader voor moderne vreemde talen. Beide zijn te vinden op www.kwalificatiesmbo.nl . De volgende brondocumenten vormen de basis voor dit dossier: <ul style="list-style-type: none"> • BCP Poeliersmedewerker (11-02-2004) • BCP visspecialist (03-07-2007) • BCP Slager - traiteur (13-01-2004) • BCP winkelslager (29-09-2003) • BCP Worstmaker / Vleeswarenbereider (23-01-2004)

2.3 Typering beroepengroep

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel is gekwalificeerd om werkzaamheden uit te voeren in de verse voedingsbranche, te weten de ambachtelijke slagerij, de worstmakerij, de supermarkt, de viswinkel of verkoopwagen.

De winkelslager is degene die zowel werkzaam is in de ambachtelijke slagerij als in de supermarkt. De slager-traiteur voornamelijk in de ambachtelijke slagerij en de worstmakerij in de ambachtelijke slagerij en worstmakerij. De visspecialist is werkzaam in een viswinkel of verkoopwagen.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel werkt in teamverband en voert zijn taken zelfstandig uit, onder toezicht van de leidinggevende. De werkzaamheden zijn uitvoerend en coördinerend van aard. De vakbekwaam medewerker is verantwoordelijk voor zijn eigen takenpakket. Hij stuurt productie- en verkoopmedewerkers aan en controleert hun werk.

De werkzaamheden van de medewerker versdetailhandel zijn divers. Hij werkt achter het verkoopmeubel, in de winkel en in de productieruimte. Hij voert eenvoudige en meer complexe werkzaamheden uit en combineert deze.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel staat in meer of mindere mate in direct contact met de consument. Dit is afhankelijk van de uitstroom die hij gekozen heeft. Van de hem wordt dan ook een klantvriendelijke en dienstverlenende houding gevraagd.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel ondersteunt de verkoopmedewerkers bij het verkopen van versproducten. Hij voert daarbij alle voorkomende handelingen uit en behandelt specifieke vragen van klanten over producten, zoals bijvoorbeeld de bereidingswijze. Klachten neemt hij zelf in behandeling of hij verwijst door naar de chef. Hij heeft hiervoor specialistische kennis van het assortiment nodig.

De vakbekwaam medewerker voert complexe bewerkingen uit m.b.t. vlees- en versproducten. Hij presenteert de producten volgens het fifo-principe. De vakbekwaam medewerker verricht ondersteunende handelingen m.b.t. voorraadbeheer en geeft in meer of mindere mate sturing aan collega's.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel moet zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uit voeren.

Daarbij moet hij rekening houden met het efficiënt werken en tegelijkertijd volgen van voorschriften met betrekking tot:

- 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.

Bij problemen/knelpunten maakt de vakbekwaam medewerker versdetailhandel de keuze zelf initiatief te nemen en een oplossing voor een probleem te zoeken of de hulp van zijn leidinggevende in te roepen. Hij kan niet voor elk probleem de leidinggevende inroepen maar mag een probleem niet laten escaleren.

Het accent van de beroepsuitoefening ligt bij de **winkelslager** op be- en verwerken van vlees en vleesproducten. Hij voert de meer complexere handelingen bij het bewerken van vleesproducten uit.

De **slager-traiteur** is verantwoordelijk voor het samenstellen van het traiteurassortiment. Hij ontwikkelt producten, past bestaande recepturen aan en calculeert producten uit. De slager-traiteur maakt een productieplanning en past deze toe.

De **worstmaker** verricht alle handelingen m.b.t. de productie van worsten en vleeswaren. Hij maakt de productieplanning en past deze toe.

De **visspecialist** houdt zich voornamelijk bezig met het samenstellen en ontwikkelen van (nieuwe) visproducten. Hij adviseert klanten en begeleidt verkoopmedewerkers, zodat ook zij eenvoudige adviezen kunnen geven.

2.4 Loopbaanperspectief

Na het behalen van de kwalificatie vakbekwaam medewerker versdetailhandel kan de deelnemer binnen de detailhandel doorgroeien naar chef of ondernemer in een versspeciaalzaak of supermarkt.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel kan er eveneens voor kiezen zich meer te bekwamen tot specialist. Hiervoor kan hij horizontaal doorstromen richting winkelslager, slager-traiteur, worstmaker of visspecialist.

Doorstroming naar het HBO is vanuit niveau 3 niet mogelijk.

2.5 Trends en innovaties

Hieronder worden enkele, voor de in dit kwalificatiedossier beschreven beroepen relevante ontwikkelingen beschreven. Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt en de beroepspraktijkvorming, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (b.v. technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector). Deze ontwikkelingen worden beschreven om instellingen daarmee de mogelijkheid te bieden in de opleiding al rekening te houden met toekomstige veranderingen in de beroepsuitoefening.

Arbeidsmarkt en beroepspraktijkvorming	<p>Het aantal bedrijven in de ambachtelijke sector is de laatste jaren gekrompen. De bestaande bedrijven groeien echter snel, waardoor er nog steeds behoefte is aan gekwalificeerd personeel. In de supermarkten is de arbeidsmarkt stabiel. Ook in deze branche is behoefte aan geschoold personeel.</p> <p>Voor de kwalificaties in dit kwalificatiedossier zijn voldoende tot ruim voldoende BPV-plaatsen beschikbaar. Er is juist een grote vraag naar goed gekwalificeerde en gemotiveerde medewerkers in de sector. Op de SVO-website staat een vacaturebank met vacatures in de versbranche.</p> <p>Het meest recente rapport: 'Rapportage arbeidsmarkt- en onderwijsinformatie Kenniscentrum SVO 2009/2010' is op te vragen bij SVO. Het bedrijvenregister van het kenniscentrum waarin alle beschikbare BPV-plaatsen zijn opgenomen zijn te vinden via: http://www.svo.nl/. Op http://www.kansopstage.nl/ is aangegeven hoe groot de kans is op een leerwerkplek in een bepaalde regio. Gegevens over beschikbare BPV-plaatsen in erkende leerbedrijven in de verssectoren zijn ook te vinden op http://www.stagemarkt.nl. Op http://www.kansopwerk.nl/ is aangegeven hoe groot de kans op een baan voor een bepaalde kwalificatie per regio is.</p>
Wetgeving en regelgeving	<p>Het uiteindelijke streven m.b.t. wet- en regelgeving in de versdetailhandel is meer eigen controle door privatisering overheidstaken, zoals bijvoorbeeld het werken met eigen hygiënecodes en kwaliteitssystemen. Dit kan voor de vakbekwaam medewerker versdetailhandel in de toekomst betekenen dat hij meer controlerende handelingen uit gaat voeren. De maatregelen omtrent de traceerbaarheid (Integrale Keten Beheersing) en voedselveiligheid zullen worden aangescherpt. Dit heeft tot gevolg dat er steeds meer productiehandelingen uit de supermarkt zullen verdwijnen.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p>In zowel de ambachtelijke bedrijven als in de supermarkten worden steeds meer producten voorbewerkt aangeleverd. Dit betekent dat een aantal werkzaamheden verschuiven naar de meer industriële bedrijven. Het werk zal steeds meer bestaan uit het maken van luxe producten en kant-en-klare maaltijden en de verkoop. De nadruk komt daarbij steeds meer te liggen op de internationale keuren en gezonde voeding. De supermarkt zal voornamelijk voorverpakte versproducten aanbieden. Het aanbod van verse vis in de supermarkt breidt zich minder snel uit dan het aanbod van vlees. Door deze concurrentie met de supermarkt zijn klantgerichtheid, kwaliteitsbewustzijn, productkennis, servicegerichtheid en een actieve klantenbenadering aspecten van het beroep die steeds belangrijker worden. Door de verruiming van de openingstijden zijn de supermarkten langer open. Dit vraagt een flexibele instelling van medewerkers qua werktijden en betekent dat bij afwezigheid van de leidinggevende de taken overgenomen moeten worden door de daaropvolgende functionaris. De bedrijfsstructuur van de supermarkten zal zich de komende jaren ontwikkelen naar een steeds plattere organisatie, waarbij medewerkers de verantwoordelijkheid krijgen over een bepaald taakgebied.</p>

3. Overzicht van het kwalificatiedossier

Een kwalificatiedossier kan een of meerdere kwalificaties bevatten. Met behulp van onderstaande matrix wordt, door te markeren welke kerntaken en werkprocessen de verschillende kwalificaties gemeen hebben, duidelijk gemaakt waar de verwantschap tussen de verschillende kwalificaties zich bevindt en waar kwalificaties van elkaar verschillen.

Indien een dossier slechts 1 kwalificatie bevat, wordt in deze matrix alleen het overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen die bij deze kwalificatie horen.

Legenda:

K1: Winkelslager
K2: Slager-traiteur
K3: Worstmaker
K4: Visspecialist

Kerntaak	Werkproces	Kwalificatie			
		K1	K2	K3	K4
Kerntaak 1: Presenteert en verkoopt versproducten					
	1.1 Bepaalt presentatie van producten	x	x		x
	1.2 Presenteert producten in verkoopmeubelen	x	x		x
	1.3 Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden		x		x
	1.4 Bedient klanten	x	x		x
	1.5 Maakt bestelling gereed en handelt deze af	x	x		x
	1.6 Voert adviesgesprek	x	x	x	x
	1.7 Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen	x	x	x	x
Kerntaak 2: Ontvangt en verwerkt goederen					
	2.1 Houdt voorraad bij	x	x	x	x
	2.2 Bestelt goederen	x	x	x	x
	2.3 Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit	x	x	x	x
	2.4 Slaat goederen op	x	x	x	x
Kerntaak 3: Produceert versproducten					
	3.1 Maakt productieplanning		x	x	
	3.2 Bereidt productie voor	x	x	x	x
	3.3 Be- en verwerkt vlees	x	x	x	
	3.4 Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren				x
	3.5 Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten		x		x
	3.6 Produceert worsten en vleeswaren			x	
	3.7 Ontwikkelt nieuwe producten		x		x
	3.8 Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening		x	x	
	3.9 Past receptuur product aan	x	x	x	x

			Kwalificatie			
Kerntaak	Werkproces		K1	K2	K3	K4
	3.10	Verpakt producten voor	x	x	x	x
	3.11	Verricht onderhoud aan machines			x	
Kerntaak 4: Geeft sturing aan medewerkers						
	4.1	Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan	x	x	x	x
	4.2	Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers	x	x	x	x

4. Beschrijving van de kwalificaties

In dit hoofdstuk worden de verschillende kwalificaties van dit kwalificatiedossier nader omschreven.

De kwalificaties welke deel uit maken van dit dossier zijn:

- *Winkelslager*
- *Slager-traiteur*
- *Worstmaker*
- *Visspecialist*

4.1 Winkelslager

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De winkelslager is gekwalificeerd om werkzaamheden uit te voeren in de verse voedingsbranche in de ambachtelijke slagerij en in de supermarkt. Hij werkt in teamverband samen met de productie- en verkoopmedewerkers en de chef. De winkelslager werkt bij het verkopen voornamelijk achter het verkoopmeubel in de winkel, bij het be- en verwerken in de productieruimte van de winkel en bij de ontvangst en opslag van producten ook in de koelcel.
Typerende beroepshouding	De winkelslager is bij de uitvoering van zijn taken klantvriendelijk en collegiaal. Hij is zich bewust van de kwaliteitseisen die de consument stelt aan producten. Hij kan zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uitvoeren. De winkelslager let op (persoonlijke) hygiëne en (criminele) derving. De winkelslager heeft een motiverende en stimulerende houding richting verkoop- en productiemedewerkers. De winkelslager houdt tijdens zijn werkzaamheden steeds rekening met het efficiënt werken en tegelijkertijd volgen van voorschriften met betrekking tot: - 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	De rol van de winkelslager is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende. De winkelslager werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af. De winkelslager plant zijn dagtaken zoveel mogelijk zelf. Hij heeft hierin een redelijke mate van flexibiliteit binnen de werkprocessen van het bedrijf. De winkelslager maakt bij verschillende soorten problemen de keuze het probleem zelf op te lossen of de hulp van zijn leidinggevende in te schakelen.
Complexiteit	De winkelslager moet inspelen op de diverse wensen van de klanten en de mogelijkheden van het bedrijf. Hij werkt voornamelijk volgens gestelde procedures en eisen. Hij voert eenvoudige en meer complexe werkzaamheden uit en combineert deze met elkaar. De winkelslager 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 rekenen	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.

4.2 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	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. 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. De slager-traiteur heeft een motiverende en stimulerende houding richting verkoop- en productiemedewerkers. Hij houdt tijdens zijn werkzaamheden steeds rekening met het efficiënt werken en tegelijkertijd volgen van voorschriften met betrekking tot <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	De rol van de slager-traiteur is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende. De slager-traiteur werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af. De slager-traiteur maakt de productieplanning en plant zijn eigen dagtaken en die van de productiemedewerkers die hem helpen. 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.
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 rekenen	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.

4.3 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	De worstmaker is bij de uitvoering van zijn taken klantvriendelijk en collegiaal. Hij is bewust van de kwaliteitseisen die de consument stelt aan producten. De worstmaker kan zowel kwalitatief hoogwaardige resultaten behalen als de werkzaamheden in een kort tijdsbestek uitvoeren. De worstmaker let op (persoonlijke) hygiëne en (criminele) derving. De worstmaker heeft een motiverende en stimulerende houding richting verkoop- en productiemedewerkers. Hij houdt tijdens zijn werkzaamheden steeds rekening met het efficiënt werken en tegelijkertijd volgen van voorschriften met betrekking tot: <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	De rol van de worstmaker is coördinerend en uitvoerend van aard. Hij werkt zelfstandig, onder toezicht van zijn leidinggevende. De worstmaker werkt ook samen in een team met collega's. Hij overlegt met collega's en stemt zijn werkzaamheden met hen af. De worstmaker maakt de productieplanning en plant zijn eigen dagtaken en die van de productiemedewerkers die hem helpen. De worstmaker maakt bij verschillende soorten problemen de keuze het probleem zelf op te lossen of de hulp van zijn leidinggevende in te schakelen.
Complexiteit	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. 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.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	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.

4.4 Visspecialist

Algemene informatie

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

5. Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk zijn de verschillende kerntaken in dit kwalificatiedossier beschreven.

5.1 Kerntaak 1: Presenteert en verkoopt versproducten

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten	Werkprocessen bij kerntaak 1	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De winkelslager, de slager-traiteur en de visspecialist bepalen de presentatie van de te verkopen producten, afhankelijk van de producten waar zij het meeste mee te maken hebben. Zij maken een toonbankvulschema en verwerken hierin hun ideeën. Ze bespreken dit met hun leidinggevende.</p> <p>Op basis van het toonbankvulschema verzorgen de winkelslager, slager-traiteur en visspecialist de presentatie van producten in de verkoopmeubels samen met de verkoopmedewerkers. Zij plaatsen de (vers)producten in de toonbank. Zij houden de presentatie in de loop van de dag bij en signaleren tijdig dat de presentatie aangevuld moet worden. Ze controleren producten en verwijderen producten die niet meer aan de (houdbaarheid)norm voldoen of kiezen in overleg met de leidinggevende een herbestemming.</p> <p>De slager-traiteur en de visspecialist verzorgen samen met de productiemedewerkers ook de presentatie van buffetten en maaltijden in de winkel/ verkoopwagen en op locatie. Zij verzamelen verschillende (decoratie)materialen en maken daarmee en binnen de ruimte die zij ter beschikking hebben een aantrekkelijke presentatie.</p> <p>De winkelslager, slager-traiteur en visspecialist nemen het initiatief tot het bijspringen in de verkoop. Zij staan de klant te woord. Zij inventariseren door het stellen van vragen de specifieke wensen en de koop- of informatiebehoefte van de klant. Zij verbinden hieraan de mogelijkheden die het assortiment biedt. Zij informeren de klant over producten en de slager-traiteur en visspecialist informeren klanten over de mogelijkheden rond buffetten en maaltijden. Daarnaast wijzen zij de klanten op speciale actieproducten en bijproducten om de verkoop te stimuleren.</p> <p>De winkelslager, slager-traiteur en visspecialist maken de gevraagde bestelling gereed. Ze pakken, wegen en verpakken de producten en handelen de verkoop financieel af volgens de bedrijfsprocedures. De visspecialist bakt vis indien gewenst af, voordat hij het weegt en verpakt. Tot slot nemen de winkelslager, slager-traiteur en visspecialist afscheid van de klant.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel adviseert klanten over de toepassing, bewaringswijze, bereidingswijze en samenstelling van producten. Tevens beantwoordt hij specifieke vragen van klanten, bijvoorbeeld m.b.t. diëten. De winkelslager, slager-traiteur en visspecialist handelen ook klachten af. De vakbekwaam medewerker versdetailhandel verwijst de klant eventueel door naar een deskundige. De winkelslager, slager-traiteur en worstmaker geven alternatieven voor vlees en vleesproducten.</p> <p>De vakbekwaam medewerker 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.</p>	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
	1.7	Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen

Toelichting:

De slager-traiteur en visspecialist houden bij het presenteren van buffetten en maaltijden rekening met de bedrijfs- en wettelijke voorschriften.

De winkelslager, slager-traiteur en visspecialist springen de verkoopmedewerkers bij in de verkoop wanneer het erg druk is in de winkel. De worstmaker wordt door verkoopmedewerkers erbij gehaald bij specifieke vragen rond worsten en vleeswaren.

Een bestelling kan zowel een ter plekke (in de winkel of verkoopwagen) door de klant gevraagd product zijn als een vooraf (telefonisch) besteld product.

5.2 Kerntaak 2: Ontvangt en verwerkt goederen

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen	Werkprocessen bij kerntaak 2	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel houdt zijn eigen voorraad bij en registreert de gegevens correct op de daarvoor bestemde formulieren. Hij geeft tijdig aan wanneer er een bestelling gedaan moet worden.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel stelt vervolgens de bestelling op. Hij gebruikt schriftelijke voorraadgegevens en de winkelslager, slager-traiteur en visspecialist vragen productie- en verkoopmedewerkers om informatie over de voorraad. Hij houdt rekening met acties en overlegt met zijn leidinggevende over de bestelling. Hij bestelt bij leveranciers van verschillende producten.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel voert 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.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel vervoert de goederen vervolgens naar de opslagruimte. Hij verwijdert verpakkingsmateriaal en slaat vervolgens de geleverde producten conform voorschriften en volgens het fifo-principe op in de koeling, diepvries of het magazijn. Hij controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte.</p> <p>Toelichting:</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel kan sommige taken uitbesteden aan verkoop- en/ of productiemedewerkers.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel bestelt producten die langer houdbaar zijn, zoals vleeswaren en salades. In de slagerij bestelt de chef veelal vers vlees voor de productie. De visspecialist bestelt zelf verse vis en andere goederen.</p> <p>In de viswinkel of ambulante vishandel bestelt de visspecialist vaak zelf goederen.</p> <p>De ingangscontrole doet de visspecialist volgens lijsten uit de Hygiënecode Visdetailhandel, een uitwerking van de HACCP.</p>	2.1	Houdt voorraad bij
	2.2	Bestelt goederen
	2.3	Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit
	2.4	Slaat goederen op

5.3 Kerntaak 3: Produceert versproducten

Kerntaak 3 Produceert versproducten	Werkprocessen bij kerntaak 3	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De slager-traiteur/ worstmaker 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.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel bereidt de productie voor. De vakbekwaam medewerker versdetailhandel bepaalt de bestemming van (voorbewerkte) vlees- of visdelen met behulp van de productieplanning, de verkoop en de bepaalde verwachte omzet. Hij weegt de juiste hoeveelheid grond- en/of hulpstoffen af en zorgt ervoor dat alle materialen en middelen gereed zijn voor gebruik, zodat de productie gestart kan worden.</p> <p>Vervolgens voert de vakbekwaam medewerker versdetailhandel verschillende bewerkingen uit ten aanzien van het product. De winkelslager en slager-traiteur verdelen, portioneren en vliezen het vlees. De winkelslager, slager-traiteur en worstmaker snijden en/of draaien het vlees. Zij verwerken snippers en overgebleven vlees in producten, waarna zij het vlees op schalen of foodtainers leggen.</p> <p>De visspecialist bewerkt vis, schelp- en schaaldieren door deze schoon te maken, te fileren, te onthuiden en/of in moten te hakken. Hij verwerkt vis, schelp- en schaaldieren door het te bakken, garen, marineren of zouten. Hij verwerkt snippers en overgebleven vis in producten, waarna hij de producten op schalen legt.</p> <p>De slager-traiteur en visspecialist bereiden de maaltijden en maaltijdcomponenten, door een vaste receptuur toe te passen. Zij gebruiken reeds voorbewerkte vlees of vis, snijden versproducten en verwerken deze in de maaltijden en maaltijdcomponenten. Eventueel koelen zij maaltijdcomponenten, zodat de versheid gegarandeerd wordt.</p> <p>De worstmaker produceert aan de hand van de productieplanning en een vast schema verschillende worstsoorten en vleeswaren conform bedrijfsreceptuur. Hij gebruikt reeds voorbewerkte producten. Hij brengt de worstsoorten onder toevoeging van hulpstoffen op de juiste fijnheid. Hij mengt het deeg en stopt het in de juiste darmen. Hij droogt, rookt, kookt, grilt of braadt de worsten al naar gelang de bestemming van het eindproduct. Hij controleert het totale proces, waaronder temperatuur, tijden, etc. Hij onderneemt actie bij afwijkingen.</p> <p>De slager-traiteur en visspecialist gebruiken verschillende bronnen om ideeën op te doen voor nieuwe producten. Zij maken de receptuur. De slager-traiteur legt het nieuwe product voor aan het team en bespreekt mogelijke verbeteringen. Vervolgens bepalen de slager-traiteur en visspecialist in overleg met de leidinggevende of het nieuwe product in grotere hoeveelheden geproduceerd wordt.</p> <p>De slager-traiteur en worstmaker calculeren in samenwerking met de leidinggevende ontwikkelde producten uit, conform de methodiek van het bedrijf. Zij berekenen alle kosten en kijken naar de marges waarbinnen gewerkt moet worden. Zij berekenen de opbrengst van een bestaand of nieuw product.</p>	3.1	Maakt productieplanning
	3.2	Bereidt productie voor
	3.3	Be- en verwerkt vlees
	3.4	Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren
	3.5	Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten
	3.6	Produceert worsten en vleeswaren
	3.7	Ontwikkelt nieuwe producten
	3.8	Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening
	3.9	Past receptuur product aan
	3.10	Verpakt producten voor
	3.11	Verricht onderhoud aan machines

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel 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.

De vakbekwaam medewerker versdetailhandel 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, slaat daarna de (voor)verpakte producten op en voorziet de producten van een (prijs)etiket.

De worstmaker verricht periodiek eenvoudig onderhoud aan machines en gereedschappen op zijn afdeling. Hij verzorgt het oliën van onderdelen, het slijpen van platen en messen.

Toelichting:

De winkelslager verricht zijn handelingen in het zicht van de klant, zodat hij het overzicht over de winkel behoudt.

De bestemming van bewerkt vlees of bewerkte vis is bijvoorbeeld de losse verkoop of verwerking in een maaltijd als rauwe, gekookte of gebakken halffabricaat of product.

De winkelslager be- en verwerkt vlees tot producten die behoren tot het assortiment van de winkel: vlugklare producten (vk's), panklare producten (pk's), maaltijdcomponenten en specialiteiten. De slager-traiteur en visspecialist voeren de verschillende bewerkingen op vlees of vis uit ten behoeve van de productie van versproducten, maaltijden en maaltijdcomponenten. De worstmaker voert verschillende bewerkingen uit ten behoeve van de productie van worsten en vleeswaren. De vakbekwaam medewerker versdetailhandel werkt bij het uitvoeren van de productiehandelingen binnen de bedrijfsnormen en -regels.

De visspecialist gebruikt bij het produceren van visproducten de juiste hulpmiddelen, zoals bijvoorbeeld een fileerhandschoen. De be- en verwerkingen die de visspecialist uitvoert, zijn afhankelijk van het soort vis, schelp- of schaaldier.

De slager-traiteur en visspecialist houden bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/ warm, verpakking).

5.4 Kerntaak 4: Geeft sturing aan medewerkers

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers	Werkprocessen bij kerntaak 4	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel geeft, in samenspraak met de leidinggevende, sturing aan de verkoop- en productiemedewerkers.</p> <p>Hij delegeert taken naar medewerkers, geeft hen eenvoudige instructies en stuurt bij indien nodig, zodat het productie- en verkoopproces voortgang vinden.</p> <p>De winkelslager, slager-traiteur en worstmaker bespreken eveneens de werkplanning met de medewerkers en controleren medewerkers bij de uitvoering van taken. Zij signaleren onveilige situaties en spreken medewerkers aan op hun gedrag bij de uitoefening van hun taken.</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel 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. De winkelslager, slager-traiteur en visspecialist geven aan welke bijproducten passen bij welke producten.</p> <p>Toelichting:</p> <p>De vakbekwaam medewerker versdetailhandel houdt rekening met verschillen tussen medewerkers.</p> <p>De worstmaker stuurt voornamelijk productiemedewerkers aan. De visspecialist geeft sturing aan medewerkers op verkoop- en productietaken en alleen in voorkomende gevallen, zoals bij afwezigheid van zijn leidinggevende, op andere taken.</p>	4.1	Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan
	4.2	Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers

6. Totaal overzicht proces-competentie-matrices

In de proces-competentie-matrix wordt aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen van een kerntaak. Dit wordt per kwalificatie aangegeven middels blokjes. Deze moet u van links naar rechts lezen. Indien de blokjes in de matrix niet zijn gevuld, zijn deze niet van toepassing op de desbetreffende kwalificatie.


6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Presenteert en verkoopt versproducten

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	U	V	W	X	Y	
		Bejissen en activiteiten initieren	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 verwach- tingen 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																											
1.1	Bepaalt presentatie van producten	<div><div></div><div></div></div>				<div><div></div><div></div></div>						<div><div></div><div></div></div>									<div><div></div><div></div></div>						
1.2	Presenteert producten in verkoopmeubelen					<div><div></div><div></div></div>													<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>							
1.3	Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden					<div><div></div><div></div></div>						<div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>							
1.4	Bedient klanten	<div><div></div><div></div></div>								<div><div></div><div></div></div>									<div><div></div><div></div></div>								
1.5	Maakt bestelling gereed en handelt deze af										<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>							<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>							
1.6	Voert adviesgesprek									<div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>								<div><div></div><div></div></div>								

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	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.7	Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen																									













































6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Ontvangt en verwerkt goederen



















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	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
2.1	Houdt voorraad bij																										
2.2	Bestelt goederen																										
2.3	Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit																										
2.4	Slaat goederen op																										












6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Produceert versproducten

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
3.1	Maakt productieplanning				 						 							 									
3.2	Bereidt productie voor										 	 								 							
3.3	Be- en verwerkt vlees										 	 							 	 							
3.4	Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren										 	 							 	 							
3.5	Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten										 	 							 	 							
3.6	Produceert worsten en vleeswaren										 	 							 	 							

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.7	Ontwikkelt nieuwe producten																									
3.8	Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening																									
3.9	Past receptuur product aan																									
3.10	Verpakt producten voor																									
3.11	Verricht onderhoud aan machines																									

6.4 Proces-competentie-matrix Kerntaak 4: Geeft sturing aan medewerkers

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	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
4.1	Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan																										
4.2	Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers																										

Deel C: Uitwerking van de kwalificaties

1. Inleiding

Deel C is vastgesteld door het bestuur van het kenniscentrum, op advies van de paritaire commissie beroepsonderwijs en bedrijfsleven. Het (beroeps)onderwijs en bedrijfsleven hebben in gezamenlijkheid besloten dat de nadere uitwerking van deel C het onderwijs een goede basis biedt om een beroepsopleiding op te bouwen.

In dit deel van het kwalificatiedossier wordt de informatie uit deel B gespecificeerd, voor elke kwalificatie. In de proces-competentie-matrices wordt specifiek per kwalificatie aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de onderscheiden werkprocessen. In de detaillering van de matrices wordt verantwoord waarom en hoe deze competenties van toepassing zijn.

2. Kwalificaties

Detaillering proces-competentie-matrices

In de detaillering van de matrices wordt duidelijk dat een bepaalde competentie van toepassing is, en wordt beschreven hoe die competenties worden aangewend ten behoeve van het resultaat van het werkproces. Per competentie kunnen meerdere componenten van toepassing zijn. Waar van toepassing, zijn kennis en vaardigheden vermeld welke nodig zijn voor competent gedrag, eventueel aangevuld met referenties (naar concrete geldende normen).

2.1 Winkelslager

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten

Proces-competentie-matrix Winkelslager

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																					
Instructies en procedures opvolgen																					
Kwaliteit leveren																					
Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten																					
Plannen en organiseren																					
Leren																					
Creëren en innoveren																					
Onderzoeken																					
Analyseren																					
Materialen en middelen inzetten																					
Vakdeskundigheid toepassen																					
Formuleren en rapporteren																					
Presenteren																					
Overtuigen en beïnvloeden																					
Relaties bouwen en netwerken																					
Ethisch en integer handelen																					
Samenwerken en overleggen																					
Aandacht en begrip tonen																					
Begeleiden																					
Aansturen																					
Beslissen en activiteiten initiëren																					
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																				
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 Winkelslager

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		
1.1 werkproces: Bepaalt presentatie van producten		
Omschrijving	De winkelslager bepaalt de presentatie van de te verkopen vleesproducten in de verkoopmeubelen. Hij maakt een toonbankvulschema en verwerkt hierin zijn eigen ideeën. Hij houdt hierbij rekening met de verschillende soorten vleesproducten en presentatievormen. Hij bespreekt het toonbankvulschema 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Presentatievormen en -technieken • Wettelijke richtlijnen rond kruisbesmetting. 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> • Op eigen initiatief handelen 	De winkelslager neemt het initiatief om de presentatie in de toonbank te bepalen, passend binnen de bedrijfsrichtlijnen, zodat het toonbankvulschema op tijd gereed is.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	De winkelslager stemt het toonbankvulschema tijdig af met zijn leidinggevende, zodat er nog wijzigingen doorgevoerd kunnen worden voordat de winkelslager producten gaat presenteren.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager verzorgt op basis van het toonbankvulschema samen met de verkoopmedewerkers de presentatie van de vleesproducten in de verkoopmeubelen. Hij plaatst vleesproducten in de toonbank. Hij werkt hierbij volgens de bedrijfsvoorschriften en het fifo-systeem. Hij houdt de presentatie in de loop van de dag bij en signaleert tijdig of een presentatie aangevuld moet worden. Hij controleert producten, signaleert onvolkomenheden en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheid)norm voldoen of kiest in overleg met zijn leidinggevende een herbestemming.	
Gewenst resultaat	De presentatie in de toonbank of verkoopmeubel is gereed aan het begin van de dag. Het verkoopmeubel is gedurende de dag bijgewerkt en ziet er netjes en verzorgd uit.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnen Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De winkelslager 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.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	De winkelslager bewaakt de kwaliteit van de presentatie, 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 winkelslager 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		
1.4 werkproces: Bedient klanten		
Omschrijving	De winkelslager 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 vleesproducten. Hij wijst 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Product- en assortimentskennis 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De winkelslager neemt zelfstandig het initiatief tot het inspringen in de verkoop, zodat de klanten tijdig geholpen zijn.
	Presenteren <ul style="list-style-type: none"> Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen Enthousiasme uitstralen 	De winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager hierop actief kan ondernemen en de klant naar tevredenheid geholpen wordt en of is.

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		
1.5 werkproces: Maakt bestelling gereed en handelt deze af		
Omschrijving	De winkelslager 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 winkelslager handelt de bestelling financieel af volgens bedrijfsprocedures 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Bedienen van de kassa • Kennis van verpakkingsmaterialen • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Rekenvaardigheid • Vaardigheid in afwegen • Vaardigheid in verpakken 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De winkelslager werkt vlot en nauwkeurig bij het pakken, afwegen en verpakken van de bestelling zodat er geen derving (lekkage/kruisbesmetting) ontstaat.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager adviseert klanten over de toepassing, bewaringswijze, bereidingswijze en samenstelling van producten bij de verkoop van producten. 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van communicatie-technieken • Productkennis, kennis rond diëten 	Presenteren <ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten 	De winkelslager 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.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Expertise delen 	De winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager 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	Gereinigde en gedesinfecteerde materialen, waarmee hygiënisch gewerkt kan worden. Een gereinigde en gedesinfecteerde werkruimte waarin hygiënisch gewerkt kan worden. Een opgeruimde werkplek.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Proactief informeren 	De winkelslager 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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De winkelslager gaat zorgvuldig en efficiënt om met de reinigings- en desinfecteermaterialen en ruimt ze netjes op, zodat er geen materialen of middelen verspild worden.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De winkelslager 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 Winkelslager

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 Winkelslager

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		
2.1 werkproces: Houdt voorraad bij		
Omschrijving	De winkelslager houdt zijn eigen voorraad van hulpstoffen en materialen bij. Hij registreert de voorraadgegevens correct op de daarvoor bestemde formulieren en geeft tijdig aan wanneer er een bestelling gedaan moet worden.	
Gewenst resultaat	Een correct bijgehouden en geregistreerde voorraad. De gegevens zijn tijdig beschikbaar.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van goederenregistratie • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De winkelslager verwerkt en registreert de voorraadgegevens correct op de daarvoor bestemde lijsten, zodat gegevens tijdig beschikbaar zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De winkelslager 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 winkelslager stelt de bestelling op. Hij vraagt productie- en verkoopmedewerkers om informatie over de voorraad en gebruikt schriftelijke voorraadgegevens. Hij houdt rekening met acties en reclames en overlegt met zijn leidinggevende over de bestelling. Hij bestelt producten die langer houdbaar zijn bij leveranciers van verschillende producten.	
Gewenst resultaat	De bestelling is opgesteld en besproken met de leidinggevende. Een optimale voorraad.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Kennis van bestelprocedures • Rekenvaardigheid 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Anderen raadplegen en betrekken 	De winkelslager stemt tijdig met de verkoop- en productiemedewerkers en leidinggevende af wat er besteld moet worden, zodat hij de juiste hoeveelheid benodigde goederen bestelt.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens 	De winkelslager 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 winkelslager 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	Bij binnenkomst van versproducten voert de winkelslager de ontvangstcontrole en of 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van productspecificaties • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De winkelslager registreert nauwkeurig de gegevens rond de temperatuurregistratie en (steekproefsgewijs) gewicht op lijsten en vermeldt afwijkingen, zodat de administratie volledig is en gegevens beschikbaar zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De winkelslager controleert nauwkeurig de geleverde goederen en beoordeelt deze volgens de inkoopspecificatie De winkelslager 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 winkelslager vervoert de goederen naar de opslagruimte. Hij verwijdt verpakkingsmateriaal en slaat de geleverde goederen conform voorschriften en volgens het fifo-principe op in de koeling, diepvries of het magazijn. Hij houdt hierbij rekening met de aard en houdbaarheid van de goederen. Hij controleert en registreert de temperaturen in de opslagruimten.	
Gewenst resultaat	Op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimten. De gegevens zijn op de daarvoor bestemde formulieren geregistreerd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van arbo-richtlijnen • Kennis van fifo-systeem • Kennis van transportsystemen • productkennis • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De winkelslager 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 zijn.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De winkelslager gebruikt de daarvoor bestemde middelen om producten op te slaan. Daarbij gaat hij zorgvuldig om met opslagmiddelen en laat (verpakkings)materiaal 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 winkelslager slaat goederen onder de vereiste condities op, rekeninghoudend met de volgorde van opslag (fifo), de kenmerken van het product en de bedrijfsvoorschriften. Daarbij gebruikt hij de benodigde hulpmiddelen op (arbo) verantwoorde wijze.

Kerntaak 3 Produceert versproducten

Proces-competentie-matrix Winkelslager

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
3.1	Maakt productieplanning																										
3.2	Bereidt productie voor											X	X								X						
3.3	Be- en verwerkt vlees											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																										
3.7	Ontwikkelt nieuwe producten																										
3.8	Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening																										
3.9	Past receptuur product aan	X				X						X								X							

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.10	Verpakt producten voor												x								x					
3.11	Verricht onderhoud aan machines																									

Betekenis van de kerntaak voor deze 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 Winkelslager

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.2 werkproces: Bereidt productie voor		
Omschrijving	De winkelslager 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 af en zorgt ervoor dat alle materialen en middelen gereed zijn voor gebruik.	
Gewenst resultaat	De bestemming is bepaald en alle benodigheden voor de productie staan gereed, zodat de productie gestart kan worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten en het assortiment • Kennis van veiligheidsvoorschriften 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De winkelslager 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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen 	De winkelslager kiest de juiste materialen en middelen die nodig zijn voor de productie, zodat de benodigheden voor de productie klaar zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken conform voorgeschreven procedures 	De winkelslager 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 winkelslager voert verschillende bewerkingen ten aanzien van het vleesdeel uit. Hij verdeelt, portioneert en vliest het vlees. De winkelslager snijdt en/of draait het vlees en verwerkt het tot vleesproducten die behoren tot het assortiment van de winkel. Hij vervaardigt vlugklare en panklare producten, maaltijdcomponenten en specialiteiten conform receptuur. Snippers en overgebleven vlees verwerkt hij in producten. Hij presenteert de producten op schaal of in foodtainers.	
Gewenst resultaat	De verschillende vleesdelen zijn op de juiste wijze bewerkt en verwerkt tot verkoopbare producten. Mooi gevulde schalen voor de toonbank en netjes gevulde foodtainers voor de directe verkoop.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Be- en verwerkingstechnieken • Kennis van HACCP • Mesvaardigheid/ snijvaardigheid/ haktechniek • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	De winkelslager past de juiste bewerkingstechnieken vlot toe op vlees- en vleesproducten van de juiste snit en met het juiste gewicht, zonder onregelmatigheden tot een verkoopklaar product en let op een goede vulling van de schaal binnen de rand, zodat de producten op de juiste wijze be- en verwerkt zijn.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	De winkelslager gebruikt de juiste messen en andere hulpmiddelen bij het be- en verwerken van vlees. Hij werkt daarbij efficiënt en kostenbewust met materialen en middelen en gebruikt tussen- en onderleggers bij de presentatie, zodat er geen verspilling optreedt.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	De winkelslager 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 winkelslager past tijdens het be- en verwerken van vlees de relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften toe.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.9 werkproces: Past receptuur product aan		
Omschrijving	De winkelslager geeft ideeën aan voor de aanpassing van bestaande recepturen, bijvoorbeeld voor een actie rond een actueel thema. Hij leest hiervoor vakinformatie. Hij bespreekt de aangepaste recepturen met zijn leidinggevende, voordat hij de aangepaste receptuur daadwerkelijk gaat doorvoeren.	
Gewenst resultaat	Een vernieuwd receptuur van een product met een vernieuwde uitstraling.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Bereidingstechnieken Calculeren Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Leesvaardigheid productkennis 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> Op eigen initiatief handelen 	De winkelslager neemt zelfstandig het initiatief voor het voorstel tot aanpassen van een bestaande receptuur, zodat een receptuur ontstaat van een (nieuw) verkoopbaar product.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> Afstemmen 	De winkelslager 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 winkelslager 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.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"> Kwaliteitsniveaus halen 	De winkelslager werkt bij het aanpassen van een receptuur zodanig dat de kwaliteit van het product gewaarborgd blijft, zodat er een verkoopbaar en kwalitatief hoogwaardig product ontstaat.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.10 werkproces: Verpakt producten voor		
Omschrijving	De winkelslager 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.	
Gewenst resultaat	Verpakte (geprijsde) producten, eventueel opgeslagen en gereed voor de verkoop.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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. 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	De winkelslager 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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De winkelslager 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 Winkelslager

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 Winkelslager

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers		
4.1 werkproces: Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan		
Omschrijving	De winkelslager geeft, in samenspraak met de leidinggevende, sturing aan de verkoop- en productiemedewerkers. Hij bespreekt de werkplanning met de medewerkers. Hij delegeert taken naar medewerkers, geeft 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leidinggevende vaardigheden 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> • Beslissingen nemen 	De winkelslager neemt tijdig de beslissing verkoop- en/ of productiemedewerkers bij te sturen, zodat het verkoop- of productieproces voortgang vindt.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	De winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager 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 winkelslager 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 en instructie is afgestemd op de medewerker, zodat zij betrokken zijn en weten hoe de werkzaamheden verricht moeten worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• Begeleidingsvaardigheid• Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)	Begeleiden <ul style="list-style-type: none">• Motiveren	De winkelslager motiveert medewerkers werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij zich uitgedaagd voelen in hun werkzaamheden.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none">• Proactief informeren• Bijdrage van anderen waarderen	De winkelslager 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 winkelslager waardering voor de vragen, ideeën en bijdragen van anderen rondom de aanpak van werkzaamheden, zodat de winkelslager deze in zijn begeleiding kan meenemen.

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	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Presentatievormen en -technieken Wettelijke richtlijnen rond kruisbesmetting. 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnen Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van hygiëneregels en wettelijke richtlijnen • Kennis van presentatietechnieken • Presentatievormen en -technieken • Rekenvaardigheid 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Product- en assortimentskennis 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Bedienen van de kassa • Kennis van verpakkingsmaterialen • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Rekenvaardigheid 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Productbereiding • Productkennis • Productkennis, kennis rond diëten 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	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.
	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 voorgeschreven 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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van goederenregistratie • Schrijfvaardigheid 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Kennis van bestelprocedures • Rekenvaardigheid 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van productspecificaties • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Schrijfvaardigheid 	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken 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 verwijdert 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van arbo-richtlijnen • Kennis van fifo-systeem • Kennis van transportsystemen • Productkennis • Schrijfvaardigheid 	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.
	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
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.10	Verpakt producten voor												x								x					
3.11	Verricht onderhoud aan machines																									

Betekenis van de kerntaak voor deze 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • plannen • Productkennis 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten en het assortiment • Kennis van veiligheidsvoorschriften 	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.
	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 voorgeschreven 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Be- en verwerkingstechnieken • Mesvaardigheid/ snijvaardigheid/ haktechniek • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	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.
	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 voorbereikt 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van en beheersen productietechnieken • Kennis van terugkoelen • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	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.
	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 voorgeschreven 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>	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidingstechnieken • Calculeren • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leesvaardigheid • Productkennis • Trends 	<p>Beslissen en activiteiten initiëren</p> <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.
	<p>Samenwerken en overleggen</p> <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.
	<p>Vakdeskundigheid toepassen</p> <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.
	<p>Creëren en innoveren</p> <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.
	<p>Kwaliteit leveren</p> <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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Calculeren • Inzicht in cijfermatige gegevens • Inzicht in productgegevens • Kostprijsberekening • Rekenvaardigheid 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Bereidingstechnieken Calculeren Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) Leesvaardigheid Productkennis 	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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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. 	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven 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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leidinggevende 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.
	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• Begeleidingsvaardigheid• Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid)• Productkennis	Begeiden <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.
	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.

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

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		
1.6 werkproces: Voert adviesgesprek		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	De klant heeft een passend advies, antwoord of verwijzing ontvangen. De klant is goed geïnformeerd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Productkennis, kennis rond diëten 	Presenteren <ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk uitleggen en toelichten 	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.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Expertise delen 	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"> • Behoeften en verwachtingen achterhalen • Aansluiten bij behoeften en verwachtingen • "Klant"-tevredenheid in de gaten houden 	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.

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		
1.7 werkproces: Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Een gereinigde en gedesinfecteerde werkruimte waarin hygiënisch gewerkt kan worden. Een opgeruimde werkplek.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Proactief informeren 	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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	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"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	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

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		
2.1 werkproces: Houdt voorraad bij		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Een correct bijgehouden en geregistreerde voorraad. De gegevens zijn tijdig beschikbaar.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van goederenregistratie • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De worstmaker verwerkt en registreert de voorraadgegevens correct op de daarvoor bestemde lijsten, zodat gegevens tijdig beschikbaar zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De worstmaker 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 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.	
Gewenst resultaat	De bestelling is opgesteld en besproken met de leidinggevende. Er is een optimale voorraad aanwezig.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Rekenvaardigheid 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	De worstmaker stemt tijdig met de leidinggevende af wat er besteld moet worden zodat hij de juiste hoeveelheid benodigde goederen bestelt.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens 	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"> • Werken conform voorgeschreven procedures 	De worstmaker 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	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.	
Gewenst resultaat	Een correcte goederenontvangst met een volledige administratie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van productspecificaties • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	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. De worstmaker werkt conform de bedrijfsrichtlijnen en of wettelijke richtlijnen bij goederenontvangst.

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		
2.4 werkproces: Slaat goederen op		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Een op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimte. De gegevens zijn op de juiste plek geregistreerd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van arbo-richtlijnen • Kennis van fifo-systeem • Kennis van transportsystemen • Productkennis • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	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"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	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
		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												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

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.1 werkproces: Maakt productieplanning		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	De wekelijkse productieplanning is gereed, zodat deze tijdig gecommuniceerd kan worden naar betrokkenen en past bij de te verwachten verkoop.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • plannen • Productkennis • Rekenvaardigheid 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	De worstmaker stemt de productieplanning tijdig af met zijn leidinggevende, zodat de betrokkenen op de hoogte zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	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"> • Activiteiten plannen • Tijd indelen 	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.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.2 werkproces: Bereidt productie voor		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	De bestemming van het vleesdeel is bepaald en alle benodigdheden voor de productie staan gereed, zodat de productie gestart kan worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van producten en het assortiment • Machinekennis 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Geschikte materialen en middelen kiezen 	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"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken conform voorgeschreven procedures 	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.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.3 werkproces: Be- en verwerkt vlees		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	De verschillende vleesdelen zijn op de juiste wijze bewerkt en verwerkt tot verkoopbare producten. Er is efficiënt met restmateriaal omgegaan.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> Bewerkingstechnieken Mesvaardigheid/ snijvaardigheid Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> Materialen en middelen doelmatig gebruiken Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	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"> Productiviteitsniveaus halen Kwaliteitsniveaus halen 	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"> Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen Werken conform voorgeschreven procedures 	De worstmaker past tijdens het bewerken van vlees de relevante wettelijke en bedrijfsvoorschriften rondom hygiëne en veiligheid toe.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.6 werkproces: Produceert worsten en vleeswaren		
Omschrijving	<p>De worstmaker produceert aan de hand van de productieplanning en een vast schema verschillende worstsoorten en vleeswaren conform bedrijfsreceptuur. Hij gebruikt reeds voorbereekte 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>	
Gewenst resultaat	<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>	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van bereidingstechnieken • Kennis van HACCP • Kennis van terugkoelen • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) 	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden 	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.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	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"> • Productiviteitsniveaus halen • Kwaliteitsniveaus halen 	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"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken conform voorgeschreven procedures 	De worstmaker produceert worsten en vleeswaren volgens receptuur, koelt de producten terug volgens HACCP-norm en werkt hygiënisch.

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

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.9 werkproces: Past receptuur product aan		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Een vernieuwd receptuur van een product met een vernieuwde uitstraling.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Bereidingstechnieken • Calculeren • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leesvaardigheid • Productkennis • Trends 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> • Op eigen initiatief handelen 	De worstmaker neemt zelfstandig het initiatief voor het voorstel tot aanpassen van een bestaande receptuur, zodat een receptuur ontstaat van een (nieuw) verkoopbaar product.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	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"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	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"> • Verandering zoeken en introduceren 	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"> • Kwaliteitsniveaus halen 	De worstmaker werkt bij het aanpassen van een receptuur zodanig dat de kwaliteit gewaarborgd blijft, zodat er een verkoopbaar product ontstaat.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.10 werkproces: Verpakt producten voor		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Verpakte (geprijsde) producten, eventueel opgeslagen en gereed voor de verkoop.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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. 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	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.

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.11 werkproces: Verricht onderhoud aan machines		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	De machines zijn goed onderhouden en in topconditie. De veiligheid is gewaarborgd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van veiligheidsvoorschriften • Machinekennis 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De worstmaker werkt zorgvuldig en netjes met de verschillende machines in de worstmakerij. Hij verricht periodiek onderhoudswerkzaamheden, zodat de machines in topconditie blijven.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken conform voorgeschreven procedures 	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

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers		
4.1 werkproces: Stuurt verkoop- en/ of productiemedewerkers aan		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Leidinggevende vaardigheden 	Beslissen en activiteiten initiëren <ul style="list-style-type: none"> • Beslissingen nemen 	De worstmaker neemt tijdig de beslissing productiemedewerkers bij te sturen, zodat het productieproces voortgang vindt.
	Aansturen <ul style="list-style-type: none"> • Taken delegeren • Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven • Instructies en aanwijzingen geven 	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"> • Afstemmen 	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"> • Voortgang bewaken 	De worstmaker bewaakt de voortgang van de werkzaamheden; hij controleert de medewerkers en onderneemt actie indien nodig, zodat de planning gehaald wordt.

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers		
4.2 werkproces: Begeleidt verkoop- en/ of productiemedewerkers		
Omschrijving	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.	
Gewenst resultaat	Medewerkers zijn gemotiveerd. De begeleiding is afgestemd op de medewerkers, zodat zij betrokken zijn en weten hoe de werkzaamheden verricht moeten worden.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Begeleidingsvaardigheid • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) 	Begeleiden <ul style="list-style-type: none"> • Motiveren 	De worstmaker motiveert medewerkers werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij zich uitgedaagd voelen in hun werkzaamheden.
	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Proactief informeren • Bijdrage van anderen waarderen 	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.

2.4 Visspecialist

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 1 Presenteert en verkoopt versproducten		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Bedrijfsmatig handelen																					
Ondernemend en commercieel handelen																					
Gedrevenheid en ambitie tonen																					
Met druk en tegenslag omgaan																					
Omgaan met verandering en aanpassen																					
Werkprocessen																					
1.1	Bepaalt presentatie van producten	x				x						x								x	
1.2	Presenteert producten in verkoopmeubelen					x													x	x	
1.3	Verzorgt presentatie van buffetten en maaltijden					x							x						x	x	
1.4	Bedient klanten	x								x									x		
1.5	Maakt bestelling gereed en handelt deze af											x	x						x	x	
1.6	Voert adviesgesprek									x		x							x		
1.7	Reinigt en desinfecteert werkruimtes en materialen					x							x							x	

Betekenis van de kerntaak voor deze 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 Visspecialist

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

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

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

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

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

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

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

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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 Visspecialist

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

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		
2.2 werkproces: Bestelt goederen		
Omschrijving	De visspecialist stelt de bestelling op. Hij vraagt productie- en verkoopmedewerkers om informatie over de voorraad en gebruikt schriftelijke voorraadgegevens. Hij bestelt producten die nodig zijn voor de bereiding van maaltijden, maaltijdcomponenten en andere visspecialiteiten. Hij houdt rekening met acties en reclames en overlegt met zijn leidinggevende over de bestelling. De visspecialist bestelt bij verschillende leveranciers afhankelijk van de soort bestelling.	
Gewenst resultaat	De bestelling is opgesteld en besproken met de leidinggevende. Een optimale voorraad.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Communicatietechnieken (spreek- en luistervaardigheid) • Kennis van Hygienecode Visdetailhandel • Rekenvaardigheid 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen 	De visspecialist stemt tijdig met de verkoop- en productiemedewerkers en leidinggevende af wat er besteld moet worden, zodat hij de juiste hoeveelheid benodigde goederen bestelt.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none"> • Informatie genereren uit gegevens 	De visspecialist verzamelt verkoopgegevens en historische gegevens en maakt op basis hiervan een voorstel voor (bij)bestelling, zodat er een optimale voorraad ontstaat.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist bestelt tijdig en nauwkeurig conform de procedures van het bedrijf met behulp van formulieren of computerprogramma zodat de benodigde producten aanwezig zijn.

Kerntaak 2 Ontvangt en verwerkt goederen		
2.3 werkproces: Voert ontvangstcontrole aangeleverde goederen uit		
Omschrijving	De visspecialist voert bij binnenkomst van de goederen de ontvangstcontrole/ controle uit aan de hand van de Hygiënecode Visdetailhandel. Hij controleert de aangeleverde goederen aan de hand van de pakbon en inkoopspecificatie en registreert de gegevens op de bijbehorende formulieren. Hij verzamelt de pakbonnen en tekent deze, indien akkoord.	
Gewenst resultaat	Een correcte goederenontvangst met een volledige administratie.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van Hygiënecode Visdetailhandel • Kennis van productspecificaties • Productkennis (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk) • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De visspecialist registreert nauwkeurig de gegevens rond de temperatuurregistratie en (steekproefsgewijs) gewicht op de lijsten uit de Hygiënecode visdetailhandel en vermeldt afwijkingen, zodat de administratie volledig is en gegevens beschikbaar zijn.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist controleert nauwkeurig de geleverde goederen en beoordeelt deze volgens de inkoopspecificatie op versheid, kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur, zodat afwijkingen in de geleverde goederen tijdig geconstateerd en afgehandeld worden. De visspecialist 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 visspecialist vervoert de goederen naar de opslagruimte. Hij verwijdt verpakkingsmateriaal en slaat de goederen in de opslagruimte conform voorschriften en volgens het fifo-principe op in de koeling, diepvries of het magazijn. Hij houdt hierbij rekening met de aard en houdbaarheid van de goederen. Hij controleert en registreert de temperaturen in de opslagruimten.	
Gewenst resultaat	Op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimten. De gegevens zijn op de daarvoor bestemde lijsten geregistreerd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van arbo-richtlijnen • Kennis van fifo-systeem • Kennis van transportsystemen • Productkennis • Schrijfvaardigheid 	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De visspecialist registreert nauwkeurig op lijsten en vermeldt beschadigingen en/of afwijkingen volgens de voorschriften die in het bedrijf gelden zodat de administratie volledig is en de gegevens beschikbaar zijn.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken • Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De visspecialist gebruikt de daarvoor bestemde middelen om producten op te slaan. Daarbij gaat hij zorgvuldig om met opslagmiddelen en laat (verpakkings)materialen niet slingeren, zodat de opslagruimte opgeruimd is en er ordelijk uit ziet.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken conform veiligheidsvoorschriften • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist slaat goederen onder de vereiste condities op, rekeninghoudend met de volgorde van opslag (fifo), de kenmerken van het product en de bedrijfsvoorschriften en hij gebruikt hulpmiddelen op (arbo) verantwoorde wijze.

Kerntaak 3 Produceert versproducten

Proces-competentie-matrix Visspecialist

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.1	Maakt productieplanning																									
3.2	Bereidt productie voor											x	x								x					
3.3	Be- en verwerkt vlees																									
3.4	Be- en verwerkt vis, schelp- en schaaldieren											x	x							x	x					
3.5	Produceert maaltijden en maaltijdcomponenten											x	x							x	x					
3.6	Produceert worsten en vleeswaren																									
3.7	Ontwikkelt nieuwe producten	x				x						x				x				x						
3.8	Voert productcalculaties uit en maakt kostprijsberekening																									
3.9	Past receptuur product aan	x				x						x				x				x						

Kerntaak 3 Produceert versproducten		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
3.10	Verpakt producten voor												x								x					
3.11	Verricht onderhoud aan machines																									

Betekenis van de kerntaak voor deze 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 Visspecialist

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

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

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

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

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

Kerntaak 3 Produceert versproducten		
3.10 werkproces: Verpakt producten voor		
Omschrijving	De visspecialist verpakt de bewerkte producten met de hand of met behulp van de verpakkingsmachine. Hij kiest het verpakkingsmateriaal wat past bij het product en stelt de machine in. Hij bedient de machine, slaat daarna de verpakte producten op en voorziet de producten van een (prijs)etiket.	
Gewenst resultaat	Verpakte producten die voorzien zijn van een (prijs)etiket en die zijn opgeslagen en gereed voor de verkoop.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<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. 	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> • Materialen en middelen doelmatig gebruiken • Materialen en middelen doeltreffend gebruiken 	De visspecialist maakt efficiënt gebruik van de verpakkingsmaterialen. Hierbij controleert hij de verpakking en het etiket en onderneemt actie bij onregelmatigheden, zodat er geen verspilling en foutieve verpakkingen ontstaan.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen • Werken conform voorgeschreven procedures 	De visspecialist verpakt en etiketteert producten aan de hand van de planning of een bestelling van een klant volgens wettelijke voorschriften, zodat de herkomst en productiedatum van het product zijn na te gaan.

Kerntaak 4 Geeft sturing aan medewerkers

Proces-competentie-matrix Visspecialist

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

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

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

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

3. Certificeerbare eenheden

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

Deel D: Verantwoording

1. Inleiding

De verantwoording bij het kwalificatiedossier heeft tot doel de ontwikkeling van het kwalificatiedossier toe te lichten en te verantwoorden.

Het is een verantwoording van de stappen die zijn gezet bij het opstellen van het kwalificatiedossier zodat voor derden de procesgang transparant is. Het is een toelichting op de keuzes die zijn gemaakt bij het opstellen van de kwalificaties, zodat voor gebruikers inzichtelijk is wat wel en niet in het kwalificatiedossier is opgenomen en waarom die keuzes zijn gemaakt. Het is een vooruitblik op het ontwikkelingsperspectief van de kwalificaties in het licht van de dynamiek op de arbeidsmarkt en de dynamiek in de relaties tussen opleidingsinstellingen en behoeften van het bedrijfsleven.

Het Verantwoordingsdocument is van en voor de gebruikers. De verantwoording helpt het beroepsonderwijs keuzes te maken bij de inrichting van het onderwijs, de inhoud van de beroepspraktijkvorming en de examinering. Voor het bedrijfsleven wordt inzichtelijk gemaakt wat de relatie is tussen hun 'eigen' beroepscompetentieprofiel en het uiteindelijke kwalificatiedossier. Daarbij zijn twee vertaalslagen aan de orde:

- de selectie van een, respectievelijk het verwant verklaren van meerdere beroepscompetentieprofielen
- de vertaling van vakvolwassen beroepsbeoefenaar naar beginnend beroepsbeoefenaar met inachtneming van de wettelijke beroepsvereisten

De verantwoording bestaat uit twee delen:

- Proces- en inhoudsinformatie
- Ontwikkel- en onderhoudsinformatie

In Proces- en inhoudsinformatie staat reflectie op het ontwikkelingsproces van het kwalificatiedossier centraal. Belangrijke thema's zijn wie in welke hoedanigheid betrokken is geweest bij de ontwikkeling van het kwalificatiedossier en welke onderwerpen en discussies aan de orde waren. Maar ook wat er in dit kwalificatiedossier gewijzigd is ten opzichte van het vorige dossier. In de Ontwikkel- en onderhoudsinformatie geven de betrokken partijen aan welke agenda voor de toekomst uit het overleg en de discussiepunten tussen alle partijen tijdens het tot stand komen van het kwalificatiedossier naar voren zijn gekomen.

2. Proces- en inhoudsinformatie

2.1 Betrokkenen

Dit kwalificatiedossier is ontwikkeld door SVO, afdeling kwalificatiestructuur. Voortdurend zijn bij het ontwikkelproces inhoudsdeskundigen uit bedrijfsleven van de verschillende beroepscontexten betrokken. De vertegenwoordigers van bedrijfsleven van SVO zijn geconsulteerd in resonansbijeenkomsten voor de beroepscompetentieprofielen en het kwalificatiedossier. De vertegenwoordigers van het onderwijs zijn betrokken bij het ontwikkeltraject en in de resonansgroep voor het kwalificatiedossier. Waar nodig en gewenst zijn voor specifieke vragen extra deskundigen bevroegd.

Het dossier is tevens voorgelegd aan de Paritaire Commissie SVO die bestaat uit vertegenwoordigers van onderwijs en van werkgevers en werknemers in het bedrijfsleven. In totaal bestaat de commissie uit 15 leden. De namen van de bedrijven/instellingen van de resonansgroep en de Paritaire Commissie zijn opvraagbaar bij SVO, afdeling kwalificatiestructuur.

Er heeft geen overleg plaatsgevonden met VMBO-vertegenwoordigers. Het profiel sluit niet aan op een profiel vanuit het VMBO. Daarom is tijdens de ontwikkeling voornamelijk uitgegaan van het bedrijfsleven.

2.2 Verwantschap

Aan het kwalificatiedossier Vakbekwaam medewerker versdetailhandel liggen de volgende beroepscompetentieprofielen ten grondslag:

- Winkelslager (29-09-2003)
- Slager-traiteur (13-01-2004)
- Worstmaker / Vleeswarenbereider (23-01-2004)
- Visspecialist (03-07-2007)
- Poeliersmedewerker (11-02-2004)

Bovenstaande beroepscompetentieprofielen tonen zodanige overeenkomsten in kerntaken, kernopgaven en competenties om samengevoegd te kunnen worden in één kwalificatiedossier. Er is verwantschap in de taken presenteren, verkopen, voorraadbeheer, sturing geven en producten bewerken en verwerken. In elk van de verschillende contexten hebben de taken een andere invulling.

De verwantschap komt tot uiting door de clustering van de drie beroepscompetentieprofielen in één kwalificatieprofiel 'vakbekwaam medewerker versdetailhandel'. In de uitstromen zijn de onderliggende beroepscompetentieprofielen herkenbaar.

Het kwalificatiedossier van de vakbekwaam medewerker versdetailhandel is afgebakend van de overige dossiers van SVO op basis van kerntaken en niveau. Binnen andere kenniscentra zijn geen vergelijkbare kwalificatiedossiers/uitstromen aangetroffen.

De kerntaken en werkprocessen zijn waar mogelijk hetzelfde geformuleerd als in het kwalificatiedossier van de 'medewerker versdetailhandel'. In een aantal gevallen zijn titels van werkprocessen samengevoegd. De reden hiervan is dat een werkproces op niveau 2 veel groter is ten opzichte van de gehele beroepsuitoefening dan een werkproces op niveau 3.

In het kwalificatiedossier is de keuze gemaakt voor vier kerntaken, te werken verkoop versproducten, ontvangst en opslag goederen, productie versproducten en sturing geven aan medewerkers. Deze laatste is minder groot in omvang dan de eerste twee, maar komt wel frequent voor.

2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier

Er is gekozen voor vier uitstromen, te weten Winkelslager, Slager-traiteur, Worstmaker en Visspecialist. Bepalend in deze keuze zijn de volgende aspecten geweest:

- herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt
- uitvoerbaarheid voor onderwijs
- 'waarde' voor de leerling

- *Winkelslager*

Bij de werkzaamheden van de winkelslager ligt de nadruk op het be- en verwerken en verkopen van producten. De winkelslager voert de meer complexe bewerkingen uit in vergelijking tot de productiemedewerker. In de uitstroom zijn dan ook een aantal werkprocessen opgenomen die specifiek te maken hebben met het be- en verwerken.

- *Slager-traiteur*

Bij de werkzaamheden van de slager-traiteur ligt de nadruk op het vervaardigen en ontwikkelen van traiteurartikelen. Hij heeft veelal de verantwoordelijkheid over alles wat behoort tot de traiteurartikelen.

- *Worstmaker*

De worstmaker voert zijn taken voornamelijk uit in de productieruimte. Bij de werkzaamheden van de worstmaker ligt de nadruk op de productie van worsten en vleeswaren (ook gevogelte).

- *Visspecialist*

Bij de werkzaamheden van de visspecialist ligt de nadruk op de ontwikkeling van (nieuwe) producten en het begeleiden van verkoopmedewerkers, zodat zij eenvoudige adviezen aan de klant kunnen geven. De visspecialist geeft zelf meer complexe adviezen dan verkoopmedewerkers.

In het beroepscompetentieprofiel zijn de competenties beschreven op het niveau van de vakvolwassen beroepsbeoefenaar.

Voor de kerntaken geldt dat de beschrijving van de vakvolwassen beroepsbeoefenaar vertaald is naar de beginnend beroepsbeoefenaar. Daarbij zijn de volgende aspecten in ogenschouw genomen:

Rol en verantwoordelijkheid:

Hierbij is gekeken naar de mate van zelfstandigheid, de beslissingsbevoegdheden in het kader van te maken keuzes, de mate van overleg met zijn leidinggevende en de mate van complexiteit ten aanzien van de uitoefening van zijn taken.

Complexiteit:

Hierbij is gekeken naar de mate van complexiteit ten aanzien van de uitoefening van zijn taken en de apparatuur waarmee de beroepsbeoefenaar werkt.

Ervaringscomponenten:

Hierbij is gekeken naar elementen die slechts na enige jaren ervaring in de beroepspraktijk haalbaar worden geacht.

Het verschil in beroepscompetenties van een vakvolwassen naar een beginnend beroepsbeoefenaar is minimaal omdat de medewerker in het BBL-traject reeds vier dagen in het bedrijf werkzaam is. Wanneer hij zijn diploma heeft gehaald heeft hij enige werkervaring opgedaan. Er is een verschil aanwezig in de sturing die de vakbekwaam medewerker geeft aan medewerkers. Het sturing geven zal bij een beginnende medewerker in mindere mate voorkomen dan bij een ervaren medewerker.

Door het gebruik van de gestandaardiseerde competentielijst voor de landelijke kwalificatiestructuur zijn de competenties in het kwalificatiedossier in andere woorden geformuleerd dan in de beroepscompetentieprofielen. Hoewel in een andere formulering is alle informatie uit de beroepscompetentieprofielen terug te vinden in het kwalificatiedossier.

2.4 Nederlands, rekenen en moderne vreemde talen

2.4.1 Winkelslager

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Winkelslager zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 1F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 1F

Toelichting:

De winkelslager past mondelinge taalvaardigheid toe bij het voeren van verkoop- en adviesgesprekken en het overleggen met collega's en leidinggevende. Deze handelingen sluiten qua niveau aan bij het generieke niveau. Leesvaardigheid betreft het lezen van vakinformatie en instructies (bijv. schoonmaakplan, receptuur, inkoopspecificaties). Schrijfvaardigheid beperkt zich tot het invullen van gegevens (bijv. temperatuur, goederen) op standaardformulieren, waardoor het vereiste niveau voor schrijfvaardigheid en voor taalverzorging en taalbeschouwing lager is dan het generieke niveau.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Winkelslager zich op het volgende niveau:

- Getallen: 1F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 1F
- Verbanden: 1F

Toelichting:

De winkelslager is beperkt met rekenkundige handelingen bezig, waardoor het niveau dat voor het beroep vereist is in de domeinen Getallen, Meten en meetkunde en Verbanden lager is dan het generieke niveau. De winkelslager voert eenvoudige handelingen uit zoals met geld rekenen, hoeveelheden tellen, versproducten afwegen, temperatuur aflezen en een planning aflezen. Voor het domein Verhoudingen is het voor beroepsgerichte niveau gelijk aan het generieke niveau; de winkelslager moet bijvoorbeeld procentberekeningen kunnen uitvoeren (i.v.m. kortingen bij bestellen).

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

2.4.2 Slager-traiteur

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Slager-traiteur zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 1F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 1F

Toelichting:

De slager-traiteur past mondelinge taalvaardigheid toe bij het voeren van verkoop- en adviesgesprekken en het overleggen met collega's en leidinggevende. Deze handelingen sluiten qua niveau aan bij het generieke niveau. Leesvaardigheid betreft het lezen van vakinformatie en instructies (bijv. schoonmaakplan, receptuur, inkoopspecificaties). Schrijfvaardigheid beperkt zich tot het invullen van gegevens (bijv. temperatuur, goederen) op standaardformulieren, waardoor het vereiste niveau voor schrijfvaardigheid en voor taalverzorging en taalbeschouwing lager is dan het generieke niveau.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Slager-traiteur zich op het volgende niveau:

- Getallen: 1F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 1F
- Verbanden: 1F

Toelichting:

De slager-traiteur is beperkt met rekenkundige handelingen bezig, waardoor het niveau dat voor het beroep vereist is in de domeinen Getallen, Meten en meetkunde en Verbanden lager is dan het generieke niveau. De slager-traiteur voert eenvoudige handelingen uit zoals met geld rekenen, hoeveelheden tellen, versproducten afwegen, temperatuur aflezen en een planning aflezen. Voor het domein Verhoudingen is het voor beroepsgerichte niveau gelijk aan het generieke niveau; de slager-traiteur moet bijvoorbeeld procentberekeningen kunnen uitvoeren (i.v.m. kortingen bij bestellen) en een kostprijs kunnen berekenen.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

2.4.3 Worstmaker

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Worstmaker zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 1F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 1F

Toelichting:

De worstmaker past mondelinge taalvaardigheid toe bij het aansturen en informeren van medewerkers en het overleggen met collega's en leidinggevende. Deze handelingen sluiten qua niveau aan bij het generieke niveau. Leesvaardigheid betreft het lezen van vakinformatie en instructies (bijv. schoonmaakplan, receptuur, inkoopspecificaties). Schrijfvaardigheid beperkt zich tot het invullen van gegevens (bijv. temperatuur, goederen) op standaardformulieren, waardoor het vereiste niveau voor schrijfvaardigheid en voor taalverzorging en taalbeschouwing lager is dan het generieke niveau.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Worstmaker zich op het volgende niveau:

- Getallen: 1F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 1F
- Verbanden: 1F

Toelichting:

De worstmaker is beperkt met rekenkundige handelingen bezig, waardoor het niveau dat voor het beroep vereist is in de domeinen Getallen, Meten en meetkunde en Verbanden lager is dan het generieke niveau. De worstmaker voert eenvoudige handelingen uit zoals met geld rekenen, hoeveelheden tellen, versproducten afwegen, temperatuur aflezen en een planning aflezen. Voor het domein Verhoudingen is het voor beroepsgerichte niveau gelijk aan het generieke niveau; de worstmaker moet bijvoorbeeld procentberekeningen kunnen uitvoeren (i.v.m. kortingen bij bestellen) en een kostprijs kunnen berekenen.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

2.4.4 Visspecialist

Nederlands

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Visspecialist zich op het volgende niveau:

- Mondelinge taalvaardigheid: 2F
- Leesvaardigheid: 2F
- Schrijfvaardigheid: 1F
- Taalverzorging en taalbeschouwing: 1F

Toelichting:

De visspecialist past mondelinge taalvaardigheid toe bij het voeren van verkoop- en adviesgesprekken en het overleggen met collega's en leidinggevende. Deze handelingen sluiten qua niveau aan bij het generieke niveau. Leesvaardigheid betreft het lezen van vakinformatie en instructies (bijv. schoonmaakplan, receptuur, inkoopspecificaties). Schrijfvaardigheid beperkt zich tot het invullen van gegevens (bijv. temperatuur, goederen) op standaardformulieren, waardoor het vereiste niveau voor schrijfvaardigheid en voor taalverzorging en taalbeschouwing lager is dan het generieke niveau.

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

Rekenen

Indicatief bevindt de beroepsinhoud van de Visspecialist zich op het volgende niveau:

- Getallen: 1F
- Verhoudingen: 2F
- Meten en meetkunde: 1F
- Verbanden: 1F

Toelichting:

De visspecialist is beperkt met rekenkundige handelingen bezig, waardoor het niveau dat voor het beroep vereist is in de domeinen Getallen, Meten en meetkunde en Verbanden lager is dan het generieke niveau. De visspecialist voert eenvoudige handelingen uit zoals met geld rekenen, hoeveelheden tellen, versproducten afwegen, temperatuur aflezen en een planning aflezen. Voor het domein Verhoudingen is het voor beroepsgerichte niveau gelijk aan het generieke niveau; de visspecialist moet bijvoorbeeld procentberekeningen kunnen uitvoeren (i.v.m. kortingen bij bestellen).

Voor een uitgebreide onderbouwing van het beroepsgerichte niveau per domein is een servicedocument op te vragen bij de afdeling kwalificatiestructuur van SVO.

2.5 Discussiepunten

Actualisatie

Actualisatie van de onderliggende beroepscompetentieprofielen is afgerond. De geactualiseerde BCP's zullen voor het volgende cohort 2012-2013 in de kwalificatiedossiers worden verwerkt.

In het kader van transparantie tussen de kwalificaties van kenniscentra onderling is de afstemming over dit kwalificatiedossier tussen kenniscentrum SVO en kenniscentrum Handel nog gaande.

Generieke niveaus Nederlandse taal en rekenen

De paritaire commissie is akkoord met de beroepsgerichte niveaus voor taal en rekenen, maar spreekt haar zorgen uit over de vastgestelde generieke niveaus voor taal en rekenen. De paritaire commissie voorziet een toename van ongediplomeerde uitstroom van deelnemers en drempelvorming voor nieuwe deelnemers.

Betrokkenheid docenten

De staatsecretaris heeft aangedrongen op meer betrokkenheid van docenten bij de ontwikkeling en het onderhoud van kwalificatiedossiers. SVO heeft de vakschool en het kenniscentrum onder één dak. Het onderwijs op basis van de kwalificatiedossiers wordt vrijwel alleen door de vakschool uitgevoerd. De afdeling kwalificatiestructuur heeft docenten in bijeenkomsten uitleg gegeven over de opbouw en het ontwikkel/onderhoudsproces van de kwalificatiedossiers. Docenten hebben in die bijeenkomsten aangegeven of zij input wilden geven over de inhoud van een bepaalde kwalificatie of kwalificatiedossier. Vervolgens zijn deze docenten schriftelijk benaderd met specifieke vragen met betrekking tot de diverse kwalificaties. De reacties worden meegenomen in het ontwikkelproces voor 2012-2013. Binnen dit proces is tevens regelmatig overleg geweest met de onderwijsstaf van SVO. Deze onderwijsstaf is verantwoordelijk voor de coaching van de docenten en de ontwikkeling van curricula, leermiddelen en examens.

2.6 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop het Coördinatiepunt een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen		Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving, veranderingen in competentiekeuzes en resultaatveranderingen in prestatie-indicatoren. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen in de uitwerking van deel C vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd	x	Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

De generieke en de beroepsgerichte eisen m.b.t. Nederlands en Rekenen, op basis van het referentiekader taal en rekenen zijn in deel D van dit kwalificatiedossier opgenomen.

3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
1. Kwaliteitsverbetering van het kwalificatiedossier - eenduidigheid	Kwalificatiedossiers KC Handel en SVO middels het model van co-existentie uitwerken.	KCH en SVO	2010
Beroepscompetentieprofiel en	Actueel maken van de beroepscompetentieprofielen naar aanleiding van signalen van het bedrijfsleven en of onderwijs. Verbetering van de profielen gebeurt door middel van een arbeidsmarktonderzoek. Indien het bedrijfsleven aanleiding geeft, kunnen de beroepscompetentieprofiel(en) in een eerder stadium worden vernieuwd.	SVO	2011-2017
Actualisatie van het kwalificatiedossier naar aanleiding van vernieuwde BCP's.	Implementatie van de vernieuwde BCP's.	SVO	2011-2012
Onderhoud kwalificatiedossiers - Uitvoerbaarheid in het MBO - Kwaliteitsverbetering - Actualiteit kerntaken en werkprocessen	Indien er aanleiding is kunnen de kwalificatiedossiers aangepast worden. Jaarlijks zal er gekeken worden of er nog kwalitatieve verbeteringen nodig zijn.	SVO	2011-2017
Beroepskolom vmbo-mbo,mbo-hbo (incl. Associate Degree)	Indien er aanleiding is, dan kan er een actie gestart worden in het kader van de beroepskolom.	SVO	2011-2017
Kwaliteitszorgsysteem	Iedere twee jaar zal er gekeken worden naar de tevredenheid van de gebruikers. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren door middel van een(klanten)enquête, interview of een onderzoek.	SVO	2011-2017