

## 4.1 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werkt in verschillende sectoren, zoals de voedings- en mengvoederindustrie, horeca en de sector brood- en banket. In de horeca werkt hij in uiteenlopende bedrijven, zoals een restaurant, zalencomplex, café, fastservicebedrijf, cateringbedrijf of kiosk met voedingsmiddelen. In de sector brood en banket werkt hij in een grootbedrijf of in het kleinbedrijf bij een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij of bij een patisserie. In dat geval werkt hij in de ruimte achter de winkel.
Typerende beroepshouding	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie assisteert bij de productie, verwerking en verpakking van voedingsmiddelen. Hij werkt hygiënisch. Hij heeft aandacht voor de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van voedingsmiddelen. Ook gaat hij op een correcte wijze om met leveranciers en chauffeurs waar hij mee te maken krijgt.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 1
Rol en verantwoordelijkheden	De rol van de assistent horeca, voeding of voedingsindustrie is uitvoerend van aard. Hij volgt instructies van zijn leidinggevende of ervaren collega op. Hij draagt met begeleiding verantwoordelijkheid voor het resultaat van zijn eigen werk. Hij werkt volgens procedures en protocollen.
Complexiteit	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie doet routinematige werk onder begeleiding. Hij heeft algemene basiskennis en bezit basisvaardigheden om eenvoudig werk met betrekking tot voedingsmiddelenproductie te kunnen uitvoeren. Hij houdt kwaliteitseisen in de gaten.
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.

## 2.7 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

### Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

#### Proces-competentie-matrix Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie		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 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	Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor					x											x	x								
1.2	Voert (assisterende) werkzaamheden uit					x											x		x	x	x					
1.3	Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af					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 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie**

<b>Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie</b>		
<b>1.1 werkproces: Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor</b>		
<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie krijgt van zijn leidinggevende of ervaren collega informatie over het uit te voeren werk, over de werkvolgorde, de te volgen procedures, de beschikbare tijdsduur, het te bereiken resultaat en de kwaliteit ervan. De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie gaat na of hij alles begrepen heeft en wat hij voor het werk nodig heeft. Als iets nog niet duidelijk is, leest hij aanvullende informatie en/of vraagt hij door en/of schakelt hij hulp in van zijn leidinggevende of ervaren collega. Zo nodig vraagt hij hen voor te doen hoe hij het werk het beste aan kan pakken. In voorkomende gevallen kiest hij een volgorde voor de uitvoering van zijn werk en laat hij deze checken door een collega of leidinggevende.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie heeft de opdracht goed begrepen. Hij is op de hoogte van de werkprocedures, kwaliteitsnormen en verwachte productiviteit (eindtijd).  Hij heeft een plan hoe het werk aan te pakken.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li> <li>• bezit basale kennis van arbo-, veiligheids- en milieuregels</li> <li>• bezit basale kennis van de organisatie van een bedrijf</li> <li>• kan benoemen waarom het opvolgen van bedrijfsprocedures en bedrijfsregels belangrijk is</li> <li>• kan benoemen wat het voordeel is van samenwerken</li> <li>• kan bij de juiste personen vragen over het werk formuleren en wensen en problemen aan de orde stellen</li> <li>• kan eenvoudige en feitelijke schriftelijke en mondelinge opdrachten en informatie relevant voor het werk lezen en begrijpen</li> <li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li> </ul>	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Afstemmen</li> </ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie luistert actief naar zijn leidinggevende of ervaren collega en stelt uit eigen beweging vragen als iets niet duidelijk is.  Hij stemt zijn gekozen werkvolgorde af met zijn leidinggevende of ervaren collega.
	<b>Leren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zichzelf verder willen ontwikkelen</li> </ul>	Hij let goed op en leert snel als handelingen worden voorgedaan.
	<b>Plannen en organiseren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijd indelen</li> </ul>	Hij deelt zijn werk op in stappen en brengt er een logische volgorde in aan op basis van de instructie die hij heeft gekregen.

<b>Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie</b>		
<b>1.2 werkproces: Voert (assisterende) werkzaamheden uit</b>		
<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie voert alleen of samen met anderen (eenvoudige) werkzaamheden uit. Hij bespreekt twijfel, onduidelijkheden of problemen tijdens het werk met zijn collega of leidinggevende. Dit doet hij ook als het werk anders verloopt dan gepland. Hij legt uit wat het probleem is of wat onduidelijk is. Hij komt eventueel zelf met een oplossing. Wanneer collega's hem op gemaakte fouten wijzen, verbetert hij op hun aanwijzing zijn werk. Hij beantwoordt vragen van derden waarmee hij in zijn werk te maken kan hebben of verwijst hen door	
<b>Gewenst resultaat</b>	<p>Het werk is efficiënt, verantwoord en veilig uitgevoerd.</p> <p>Eventuele samenwerking is in een collegiale sfeer verlopen.</p> <p>Twijfel, onduidelijkheden en problemen zijn gemeld, besproken en zo mogelijk opgelost</p>	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li> <li>• bezit basale kennis van arbo-, veiligheids- en milieuregels</li> <li>• bezit basale kennis van de organisatie van een bedrijf</li> <li>• kan benoemen waarom het opvolgen van bedrijfsprocedures en bedrijfsregels belangrijk is</li> <li>• kan benoemen wat het voordeel is van samenwerken</li> <li>• kan bij de juiste personen vragen over het werk formuleren en wensen en problemen aan de orde stellen</li> <li>• kan eenvoudige en feitelijke schriftelijke en mondelinge opdrachten en informatie relevant voor het werk lezen en begrijpen</li> <li>• kan een eenvoudig werkformulier invullen</li> <li>• kan voor het werk relevante (digitale) registratiesystemen en ICT-toepassingen gebruiken</li> <li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li> </ul>	<b>Kwaliteit leveren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productiviteitsniveaus halen</li> </ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie komt altijd stipt op tijd, werkt ordelijk en doet zijn werk binnen de afgesproken tijd.
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies opvolgen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	<p>Hij werkt volgens gemaakte afspraken, gegeven instructies en de voorschriften, (kwaliteits)normen en waarden van zijn bedrijf.</p> <p>Hij houdt zich aan relevante richtlijnen van arbo, veiligheid en milieu.</p>
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Afstemmen</li> </ul>	<p>Hij vraagt tijdig en aan de juiste personen om verduidelijking, tips of om hulp wanneer zich onduidelijkheden of problemen voordoen.</p> <p>Als hij met één of meer collega's werkt, stemt hij zijn aandeel in het werk met hen af.</p>
	<b>Omgaan met verandering en aanpassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aanpassen aan veranderde omstandigheden</li> <li>• Met diversiteit (tussen mensen) omgaan</li> </ul>	<p>Hij blijft rustig bij veranderingen in het werk of als er door problemen druk ontstaat.</p> <p>Hij past zijn gedrag en stijl van omgang met collega's, leidinggevend en derden aan op mogelijke verschillende achtergronden, respecteert culturele en religieuze verschillen en gaat correct met iedereen om</p>

**Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie****1.2 werkproces: Voert (assisterende) werkzaamheden uit**

	<p>Leren</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zichzelf verder willen ontwikkelen</li></ul>	<p>Hij houdt vertrouwen in eigen kunnen als een opdracht niet in één keer goed blijkt te zijn uitgevoerd. Bij feedback van collega's luistert hij goed naar opmerkingen en kritiek en vraagt hij wat hij beter kan doen.</p>
--	---	--

**Kerntaak 1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie****1.3 werkproces: Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af**

<b>Omschrijving</b>	Nadat de assistent horeca, voeding of voedingsindustrie de opgedragen werkzaamheden klaar heeft, meldt hij dit aan zijn leidinggevende of ervaren collega. Hij meldt daarbij ook eventuele bijzonderheden. Hij vraagt of hij zijn werkzaamheden naar behoren heeft uitgevoerd. Zo nodig doet hij op indicatie van de leidinggevende of ervaren collega aanvullend afrondend werk. Afhankelijk van het uitgevoerde werk vult hij (digitale)formulieren in. Hij zorgt ervoor de werkplek ordelijk en klaar voor gebruik door anderen achter te laten.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De werkplek is klaar voor gebruik door anderen. De leidinggevende of ervaren collega is op de hoogte van de status van de werkzaamheden en eventuele bijzonderheden. Gegevens van het werk zijn geregistreerd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li><li>• bezit basale kennis van arbo-, veiligheids- en milieuregels</li><li>• kan benoemen waarom het opvolgen van bedrijfsprocedures en bedrijfsregels belangrijk is</li><li>• kan benoemen wat het voordeel is van samenwerken</li><li>• kan een eenvoudig werkformulier invullen</li><li>• kan voor het werk relevante (digitale) registratiesystemen en ICT-toepassingen gebruiken</li><li>• bezit basale kennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers</li></ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>• Anderen raadplegen en betrekken</li></ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie meldt uit eigen beweging aan de leidinggevende of ervaren collega dat het (assisterende) werk is afgerond.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij informeert zijn leidinggevende of ervaren collega volledig en correct over bijzonderheden, fouten en nog op te lossen problemen.  Hij registreert nauwkeurig werkgegevens.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij gaat zorgvuldig na of de werkplek in orde is en te gebruiken door derden.

## Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

### Proces-competentie-matrix Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding		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																					
9.1	Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar											X	X					X			X
9.2	Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan											X	X							X	
9.3	Maakt voedingsproducten klantgereed										X	X	X							X	
9.4	Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon											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 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie**

<b>Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding</b>		
<b>9.1 werkproces: Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar</b>		
<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie zorgt ervoor dat de (werk)ruimte klaar is om de voedingsmiddelen te kunnen be- en verwerken of klaar is voor horeca-activiteiten. Hij voert een gegeven opdracht uit of hij gaat zelf na wat hij nodig heeft om de ruimte klaar te maken. Hij verzamelt de benodigde gereedschappen, materialen en/of te verwerken voedingsproducten en transporteert ze naar de werkplek. In de horeca maakt hij ook ruimtes klaar voor het ontvangen van gasten, zoals het klaar zetten van tafels en stoelen, aanvullen van de voorraad bestek en servetten, etc.	
<b>Gewenst resultaat</b>	(Werk)ruimtes zijn klaar om te gebruiken.  Gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsproducten zijn naar de werkplek getransporteerd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezit basale kennis van het gewenste uiterlijk van versproducten of van basisingrediënten voor mengvoeders</li> <li>• bezit basale kennis van de kwaliteitseisen van versproducten of van basisingrediënten van mengvoeders</li> <li>• kan hygiënemaatregelen toepassen</li> <li>• kan voedingsmiddelen selecteren die niet aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen</li> <li>• kan veiligheidsvoorschriften toepassen</li> </ul>	<b>Materialen en middelen inzetten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen. Hij controleert deze op de standaardseisen en gaat hiermee zorgvuldig en netjes om
	<b>Instructies en procedures opvolgen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies opvolgen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens de instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften.  Hij gebruikt transportmiddelen volgens voorschrift en op de manier zoals hem verteld is.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.
	<b>Plannen en organiseren</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Hij signaleert en meldt tijdig dat de voorraad op raakt.



**Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding****9.2 werkproces: Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan**

<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie voert productiewerkzaamheden uit. Hij pakt grondstoffen uit, assisteert bij de bereiding van (eind)producten. Hij herkent voedingsproducten die niet voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen en houdt deze apart.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Er is een bijdrage geleverd aan het productieproces van voedingsmiddelen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• bezit basale kennis van het gewenste uiterlijk van versproducten of van basisingrediënten voor mengvoeders</li><li>• kent de meest voorkomende factoren die de kwaliteit van het versproduct of van de basisingrediënten voor mengvoeders beïnvloeden</li><li>• bezit basale kennis van de kwaliteitseisen van versproducten of van basisingrediënten van mengvoeders</li><li>• kan bewerkings-, bereidings-, inpak- en/of verpakkingstechnieken van voedingsmiddelen toepassen</li><li>• kan hygiënemaatregelen toepassen</li><li>• kan voedingsmiddelen selecteren die niet aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen</li><li>• kan veiligheidsvoorschriften toepassen</li></ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie pakt het werk voortvarend aan en geeft blijk oog te hebben voor de kwaliteit van te leveren voedingsmiddelen door een juiste selectie van middelen die niet aan de kwaliteit voldoen.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"><li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li><li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van voedingsmiddelen. Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li></ul>	Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.

**Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding****9.3 werkproces: Maakt voedingsproducten klantgereed**

<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie bewerkt en verpakt producten voor levering aan de klant. Hij registreert productiegegevens als hem dat opgedragen is. Hij controleert de aanwezige voorraad. In voorkomende gevallen vult hij producten aan.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Er is een bijdrage geleverd aan het bewerkings- en verpakkingsproces van voedingsmiddelen.  Productiegegevens van voedingsmiddelen zijn beschikbaar	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• bezit basale kennis van het gewenste uiterlijk van versproducten of van basisingrediënten voor mengvoeders</li><li>• kent de meest voorkomende factoren die de kwaliteit van het versproduct of van de basisingrediënten voor mengvoeders beïnvloeden</li><li>• bezit basale kennis van de kwaliteitseisen van versproducten of van basisingrediënten van mengvoeders</li><li>• kan bewerkings-, bereidings-, inpak- en/of verpakkingstechnieken van voedingsmiddelen toepassen</li><li>• kan hygiënemaatregelen toepassen</li><li>• kan voedingsmiddelen selecteren die niet aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen</li><li>• kan veiligheidsvoorschriften toepassen</li></ul>	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie registreert nauwkeurig productiegegevens.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij werkt er naar toe de gewenste kwaliteit en oplevertijd te halen.  Hij signaleert en meldt tijdig dat voorraad aangevuld moet worden.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"><li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li><li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij gebruikt de voorgeschreven materialen en hulpmiddelen bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen.  Hij gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li></ul>	Hij werkt volgens instructies, veiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne.

<b>Kerntaak 9 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding</b>		
<b>9.4 werkproces: Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon</b>		
<b>Omschrijving</b>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie verzorgt materiaal, middelen en de omgeving. Hij scheidt het afval en voert het af. Hij maakt materialen, werkruimtes, gereedschap en/of machines schoon en ruimt materialen, gereedschap en apparatuur op. Eventueel voert hij op aanwijzing klein onderhoud uit	
<b>Gewenst resultaat</b>	Materiaal, middelen en omgeving zijn onderhouden.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bezit basale kennis van het gewenste uiterlijk van versproducten of van basisingrediënten voor mengvoeders</li> <li>• bezit basale kennis van de kwaliteitseisen van versproducten of van basisingrediënten van mengvoeders</li> <li>• kan hygiënemaatregelen toepassen</li> <li>• kan voedingsmiddelen selecteren die niet aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen</li> <li>• kan veiligheidsvoorschriften toepassen</li> </ul>	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	De assistent horeca, voeding of voedingsindustrie onderhoudt materiaal, middelen en werkomgeving accuraat
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikte materialen en middelen kiezen</li> <li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Hij verzamelt en gebruikt de voorgeschreven of besproken onderhoudsmaterialen en -middelen.  Hij controleert deze op de standardeisen en gaat er hygiënisch en zorgvuldig mee om
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies opvolgen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	Hij werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens gegeven instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften