**FUNCTIEPROFIEL PRODUCTIEMEDEWERKER II**

|  |
| --- |
| **januari 2021** |

**Context**

De productiemedewerker II is werkzaam binnen de visdetailhandel en komt voor bij zowel de ambulante visverkoop als de reguliere viswinkel.

De functiehouder is verantwoordelijk voor de (voor)bereiding en opmaak van visproducten en visgerechten. De aard van het product vraagt om handmatige technieken en specifieke vaardigheid t.a.v. de bewerking van vis(producten). Aan spierbeheersing en motorische vaardigheden worden (gecombineerd) precisie-, kracht- en snelheidseisen gesteld. De bewegingen zijn deels niet-natuurlijk en vergen spiercoördinatie. Functiehouder werkt volgens instructie en op basis van klantvraag, bestelling.

De functie productiemedewerker wordt onderscheiden op twee niveaus. De verschillen tussen de productiemedewerker I en II zijn uitgewerkt in de bijlage met Niveau-onderscheidende Kenmerken (NOK).

Leidinggevende: vakinhoudelijk leidinggevende

Geeft leiding aan: niet van toepassing

**Resultaatprofiel**

|  |  |
| --- | --- |
| **toegevoegde waarde** | **Resultaatindicatoren** |
| **Controle inkomende goederen**Door het controleren van inkomende goederen (vis- en hulpstoffen) op inkooporders en kwaliteitsaspecten (aantal, gewicht, classificatie, geur, kleur, kwaliteit, temperatuur, etc.) zijn afwijkingen geconstateerd en gemeld. Gecontroleerde goederen zijn opgeslagen in de daarvoor bestemde ruimte (koel-/vriescel). | juiste beoordeling, interpretatie kwaliteit;- opgemerkte en gemelde afwijkingen. |
| **Ondersteuning productie**Collega’s zijn ondersteund bij voorbereidende en uitvoerende werkzaamheden zoals het klaarzetten van (hulp)middelen, aanvullen van voorraden in de keuken vanuit de opslag, uitpakken van leveringen en assisteren bij de opslag. | - volgens planning;- verbruikte hoeveelheden;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, HACCP en presentatie). |
| **Bewerking visproducten tot verkoopklare producten**Vis- en andere visproducten zijn bewerkt (o.a. ver- en uitsnijden, strippen, schoonmaken, etc.) tot verkoopklare halffabricaten/eindproducten. Voor bestellingen/klanten is vis gesneden in de gewenste hoeveelheden.  | juiste vaktechnische uitvoering;- volgens receptuur, kwaliteitseisen;- volgens klantwens/portionering;- juiste en tijdige verantwoording verbruikte hoeveelheden;- minimale verspilling;- volgens voorschriften HACCP, veiligheid en arbo. |
| **Verpakken**De producten zijn handmatig verpakt, voorzien van verpakkingsmateriaal, etiketten en ingepakt in kratten, dozen t.b.v. opslag in koeling/vriescel dan wel t.b.v. bevoorrading winkel, verkoopwagen.  | conform instructie;snelheid handeling. |
| **Opruim- en schoon­maakwerkzaamheden**Gebruikte materialen en hulpmiddelen zijn afgewassen, de werkplek en de winkel zijn opgeruimd en schoongemaakt. | schoon en opgeruimde werkplek;conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, HACCP en presentatie). |
| **Bezwarende omstandigheden** |
| * Krachtsinspanning bij het verplaatsen van (dozen) goederen en artikelen. Lopend en staand werken, veelal plaatsgebonden, en soms bukken/reiken bij het stapelen/wegzetten van artikelen.

- Koude bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen en warmte bij bereidingswerkzaamheden. * Kans op letsel bij het hanteren van messen, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.
 |
| **FUNCTIEGROEP**  |