|  |
| --- |
| **AMBACHTELIJK SLAGER I** |
| ***Context***De ambachtelijk slager I komt met name voor in ambachtelijke slagerijen. De ambachtelijk slager I controleert het inkomende vlees (karkas of delen) op vastgestelde aspecten en voert een gedeelte van het totale vlees­verwerkingsproces uit (tot aan het portioneren) volgens instructie. Hij kan hierbij terugvallen op een meer ervaren collega/leidinggevende.De (niveau-)verschillen tussen de ambachtelijk slager I, II en III worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage. |
| ***Organisatie***Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.Geeft leiding aan : niet van toepassing. |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Controleren inkomende goederen | - ontvangen van inkomende goederen (grond- en hulpstoffen);- aan de hand van inkoopspecificatie controleren van inkomende grondstoffen (wel en niet voorbewerkt) op vastgestelde aspecten (aantal, gewicht, classificatie, geur, kleur, kwaliteit, temperatuur, etc.);- opmerken van afwijkingen, deze vastleggen en melden aan de leidinggevende;- opslaan van goederen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries). | - volgens procedure;- kwaliteit controle;- juist en tijdig opgemerkte afwijkingen;- juiste opslag. |
| 2. Verwerking grondstoffen | - omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen;- verzamelen en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen;- bewerken van (wel en niet voorbewerkt) vlees tot verkoopklare producten door onder meer:. uitbenen van karkassen;. afsnijden, ontbenen, ontvliezen, etc. van technische delen;. mengen en afstoppen van worsten;. marineren, koken, garen, etc. van producten;. roken, koken en/of wellen van worsten;- vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden;- verpakken van halffabricaten/eindproducten. | - volgens fifo-methode;- volgens recept;- volgens planning/instructie;- volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke);- kwaliteit verrichte werkzaamheden;- volgens kwaliteitscriteria;- juiste en tijdige verantwoording;- verbruikte hoeveelheid (verspilling). |
| 3. Opruim- en schoonmaak­werkzaamheden | - schoonmaken van de werkomgeving en gebruikte appara­tuur en opmerken van bijzonderheden/mankementen;- afvoeren van afval. | - volgens planning/rooster;- volgens (veiligheids)voor­schriften. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** |
| - Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten.- Lopend en staand, vooral werk op dezelfde plek.- Hinder van kou door het werken in gekoelde ruimten en van machinegeluiden/achtergrondlawaai.- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur en uitglijden over (natte/vette) vloer. |
| Datum: december 2015 | Functiegroep: 4 |