

AMBACHTELIJK SLAGER I		
<p>Context</p> <p>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.</p> <p>De (niveau-)verschillen tussen de ambachtelijk slager I, II en III worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Controleren inkomende goederen	<ul style="list-style-type: none"> - ontvangen van inkomende goederen (grond- en hulpstoffen); - aan de hand van inkoopspecificatie controleren van inkomende grondstoffen (wel en niet voorberekt) 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). 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens procedure; - kwaliteit controle; - juist en tijdig opgemerkte afwijkingen; - juiste opslag.
2. Verwerking grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> - omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen; - verzamelen en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen; - bewerken van (wel en niet voorberekt) vlees tot verkoopklare producten door onder meer: <ul style="list-style-type: none"> . 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - schoonmaken van de werkomgeving en gebruikte apparatuur en opmerken van bijzonderheden/mankementen; - afvoeren van afval. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens planning/rooster; - volgens (veiligheids)voorschriften.
<p>Bezwarende omstandigheden</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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		Funcatiegroep: 4