|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kenmerk** | **-** | **VERKOOPMEDEWERKER I** | **verkoopmedewerker II** | **verkoopmedewerker III** | **+** |
| ***Verkoop en afrekening*** | Geen referentiefunctie beschikbaar | - Opnemen van bestellingen.- Aanzetten van klanten tot aanvullende aankopen.- Snijden, bereiden (grillen, etc.), afwegen en/of verpakken van producten op basis van klantvraag.- Aanslaan van codes of bedragen en/of scannen van voorverpakte artikelen.- Afrekenen van eindbedrag. | Idem I + - Beantwoorden van klantvragen ( over bijv. producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze), raadplegen winkelslager bij moeilijkere vragen. | Idem I + - Volledig zelfstandig beantwoorden van klantvragen (over bijvoorbeeld producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze, alternatieven, herkomst).- Portioneren van vlees. | Zie referentiefunctie en NOK-bijlage chef ambachtelijk slager |
| ***Verkoopondersteuning*** | - Zorgen voor een juiste presentatie van artikelen, prijzen en dergelijke en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel.- Zorgen voor voldoende voorraad in de winkel, bijvullen van schappen en toonbank. - Assisteren bij het opmaken van bestellingen, het uitwerken van reclameacties en het inrichten van productuitstallingen, etalages en dergelijke. | - Idem I | Idem I + - Zelfstandig opmaken van bestellingen, uitwerken van reclameacties en het inrichten van productuitstallingen, etalages en dergelijke. |
| ***Aansturing, opening en afsluiting winkel en kassa*** | Niet van toepassing. | Niet van toepassing. | - Openen en/of sluiten van de winkel.- Openen van de kassa aan het begin van de werkdag en afsluiten van de kassa bij einde dienst of werkdag.- Tellen van ontvangen geld en opmaken van afrekenstaat.- Controleren en opbergen/afstorten van geld op voorgeschreven wijze en verklaren van eventuele verschillen.- Coördineren van de dagelijkse voortgang van werkzaamheden bij afwezigheid van de leidinggevende. |
| ***Bereiding producten*** | - Klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen.- Volgens specificatie (exacte hoeveelheid ingrediënten) bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en waarvoor enkele handelingen worden verricht, hiertoe onder meer:. afwegen van ingrediënten;. wassen, snijden van ingrediënten;. verdelen van vulling;. koken, bakken en braden van ingrediënten.- In toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn. | Idem I + - Volgens recept (herrekenen van te gebruiken ingrediënten op basis van te produceren hoeveelheid eindproduct).- Bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en. | Idem II +- Bereiden van eenvoudige en samengestelde pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en.- Bijregelen bereiding naar eigen inzichten. |
| ***Opruim- en schoon­maakwerkzaamheden***  | - Opruimen en schoonmaken van werk-, opslag- en winkelruimte. | - Idem I | - Idem I |
| **Functiegroep** |  | **3** | **4** | **5** |  |