**FUNCTIEPROFIEL AMBULANT MEDEWERKER II**

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

**Context**

De ambulant medewerker II is werkzaam binnen de visdetailhandel waarbij verkoop plaatsvindt op (week)markten op verschillende locaties in Nederland en/of een vaste standplaats.

De functiehouder verkoopt visproducten (vers en gebakken) en beschikt over productkennis om klanten hierover te adviseren (bijv. bereidingswijze). De vis wordt gefileerd door de ambulant bedrijfsleider, maar andere werkzaamheden t.a.v. snijden of bakken van visproducten voert hij zelfstandig uit. Tevens draagt de functiehouder zorg voor de juiste presentatie en beschikbaarheid van producten en bereidt hij, vaak voorafgaand aan het transport naar de markt, conform opdracht eenvoudige pan-, oven- en vlugklare producten en maaltijd(component)en. Functiehouder is in staat zelfstandig uitvoering te geven aan de werkzaamheden. Hij kan de leidinggevende consulteren voor niet-routinematige vraagstukken.

De functie ambulant medewerker wordt onderscheiden op twee niveaus. De verschillen tussen de ambulant medewerker 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** |
| **(Voor)bereiding producten**In de centrale werklocatie en/of op locatie zijn op basis van instructie (voor)bereidende werkzaamheden uitgevoerd zoals:* schoonmaken van vis(producten);
* opmaken van salades/schalen;
* klaarmaken pan- en hapklare (oven)gerechten;
* verpakken/inpakken van halffabricaten en/of eindproducten;
* bevoorraden van de verkoopwagen.
 | kwaliteit, snelheid bereiding;conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, HACCP en presentatie). |
| **Verkoop en afrekening**Visproducten zijn op basis van stuksprijs en/of kiloprijzen verkocht en afgerekend (cash, elektronisch). Vragen van klanten over de verschillende visproducten en/of bereiding van producten zijn adequaat beantwoord, hierbij zijn verkoopkansen benut en zijn klanten aangezet om over te gaan op het doen van aanvullende verkopen.  | klanttevredenheid;. snelheid service;. wijze van benadering;- correcte afrekening;. aantal/omvang kas­verschillen;* conform voorschriften (instructie, werkmethoden).
 |
| **Verkoopondersteuning**De verkoopwagen is ingericht zodoende dat er sprake is van correcte presentatie van producten, prijzen e.d. Hierbij is gezorgd voor voldoende voorraad en zijn vitrines conform instructie ingericht en aangevuld. | * klanttevredenheid: uitstraling verkoopwagen;
* tijdig gevulde vitrines;
* conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden en presentatie).
 |
| **Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden**De eigen werkplek, alsmede de (omgeving van) verkoopwagen zijn opgeruimd en schoongemaakt. | * schoon en opgeruimde verkoopwagen;
* conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, arbo, HACCP en presentatie).
 |
| **Bezwarende omstandigheden** |
| * Krachtsinspanning bij op- en afbouwen van de verkoopwagen 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. * Hinder van wisselende (weers-)omstandigheden (semi-buiten werken).
* Kans op letsel bij het hanteren van messen, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren.
 |
| **FUNCTIEGROEP**  |