

ASSISTENT AMBACHTELIJKE SLAGERIJ		
<p>Context</p> <p>De assistent ambachtelijke slagerij komt met name voor in (de winkels van) ambachtelijke slagerijen. De assistent ambachtelijke slagerij vult voorraden in de toonbank tussentijds aan, daarbij zorgend voor een juiste presentatie. In voorkomende gevallen bedient hij klanten (hij geeft geen klantadvies). Ook bereidt hij volgens opdracht pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en en verricht hij hand- en spandiensten (zoals verpakken van halffabricaten/eindproducten, schoonmaakwerkzaamheden, etc.).</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Ondersteuning verkoop	<ul style="list-style-type: none"> - in de gaten houden van voorraadniveaus in de toonbank; - aanvullen van voorraden vanuit opslagruimtes, daarbij zorgen voor een juiste presentatie van artikelen, prijzen en dergelijke en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel; - portioneren van aan te vullen vleeswaren en maaltijd(component)en, laten portioneren van vlees door de aanwezige slager; - in geval van drukte helpen van klanten, hiertoe aannemen, klaarmaken, inpakken en afrekenen van bestellingen. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens fifo-methode; - tijdige en juiste aanvulling; - teveel aangevulde voorraad; - tevredenheid collega's; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethode, HACCP en presentatie).
2. Bereiding producten	<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> . wassen, snijden en portioneren van ingrediënten; . verdelen van vulling; . koken, bakken en braden van ingrediënten; - in toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens specificatie; - verspilling; - tevredenheid collega's; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethode, HACCP en presentatie).
3. Hand- en spandiensten	<ul style="list-style-type: none"> - afwassen van gereedschappen en hulpmiddelen; - reinigen van installaties, winkel- en werkruimtes; - verzamelen, scheiden en afvoeren van afval; - verpakken/inpakken van halffabricaten en/of eindproducten. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens veiligheidsvoorschriften; - volgens HACCP; - volgens opdracht.
<p>Bezwarende omstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krachtsinspanning bij het tillen van (dozen en kratten met) producten. - Lopend en staand werk, meestal op dezelfde plaats. - Hinder van kou door het werken in gekoelde ruimten, van warmte bij bereidingen en van machinegeluiden/achtergrondlawaai. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werk. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. 		
Datum: december 2015		Functiegroep: 3