

AMBACHTELIJK SLAGER II		
<p>Context</p> <p>De ambachtelijk slager II komt met name voor in ambachtelijke slagerijen. De ambachtelijk slager II controleert het inkomende vlees (karkas of delen) op vastgestelde aspecten. Vervolgens verwerkt hij het (volgens recept) tot producten voor de consument (door uitbenen, verdelen, ontvliezen, portioneren, etc.). Hij zorgt voor een juiste presentatie van de winkel en indien nodig adviseert hij klanten over producten (bijv. over bereidingswijze, producteigenschappen, herkomst, alternatieven).</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 of 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 en portionering	<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 of 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; . marinieren, koken, garen, etc. van producten; . roken, koken en/of wellen van worsten; - vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden; - verpakken van halffabricaten/eindproducten; - voor bestellingen/klanten portioneren van verwerkt vlees in gewenste 'hoeveelheden'. 	<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); - volgens klantwens/portionering.
3. Verkoopondersteuning en advies	<ul style="list-style-type: none"> - zorgen voor een juiste presentatie van artikelen, prijzen en dergelijke en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel; - (laten) zorgen voor voldoende voorraad in de winkel, (laten) bijvullen van schappen en toonbank; - beantwoorden van klantvragen (bijv. over producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze). 	<ul style="list-style-type: none"> - tijdig gevulde schappen/toonbank; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethode, HACCP en presentatie); - klanttevredenheid.
4. 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		Functiegroep: 5