BEROEPSKWALIFICATIE

Verkoper slagerij

//////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////////

BK-0392-2

1. Globaal

TITEL

Verkoper slagerij

Deze benaming komt voor in de Competent fiche "D110601 Verkoper van voedingsmiddelen (m/v)"

Definitie

De verkoper slagerij adviseert de klant, verkoopt producten en oefent slagerij-activiteiten uit teneinde de klanten vakkundig te bedienen volgens de wensen van de klant

Niveau (VKS en EQF)

4

Jaar van erkenning

versie 2, 2020

1. Competenties

Opsomming competenties

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

* + Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk
	+ Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
	+ Respecteert de milieuvoorschriften
	+ Respecteert de arbeidswetgeving
	+ Past hef- en tiltechnieken toe
	+ Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
	+ Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
	+ Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
	+ Controleert de staat van het materieel
	+ Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
	+ Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
	+ Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
	+ Gebruikt schoonmaakmaterieel
	+ Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
	+ Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
	+ Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van welzijnswetgeving
	+ Basiskennis van arbeidsovereenkomst
	+ Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella …)
	+ Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
	+ Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij G003
	+ Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van GHP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
	+ Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
	+ Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
	+ Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
	+ Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
	+ Grondige kennis van hygiëneregelgeving
	+ Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
	+ Grondige kennis van hef- en tiltechnieken

Competentie 2:

Werkt in teamverband

* + Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
	+ Communiceert effectief en efficiënt
	+ Brieft de collega’s over de werkzaamheden

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van communicatietechnieken
	+ Grondige kennis van organisatiestructuur
	+ Grondige kennis van vakterminologie

Competentie 3:

Controleert het vlees

* + Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
	+ Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
	+ Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van ICT
	+ Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
	+ Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
	+ Grondige kennis van kwaliteitsnormen
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 4:

Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)

* + Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken…)
	+ Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
	+ Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
	+ Verwijdert vet
	+ Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
	+ Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
	+ Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen
	+ Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van anatomie van dieren
	+ Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
	+ Grondige kennis van technieken om stukken vlees uit te benen en op te delen

Competentie 5:

Verdeelt de stukken

* + Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees
	+ Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
	+ Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
	+ Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
	+ Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van allergenen
	+ Kennis van rode organenpakket
	+ Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
	+ Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
	+ Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 6:

Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles

* + Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
	+ Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
	+ Controleert de ingrediënten
	+ Maakt de ingrediënten productieklaar
	+ Maakt het vlees productieklaar
	+ Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
	+ Vult het eventueel af
	+ Bereidt volgens receptuur of technische fiche
	+ Lardeert, bardeert, marineert
	+ Plaatst kippen in de grill
	+ Bereidt sandwiches en salades
	+ Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
	+ Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames…)
	+ Respecteert het allergenenbeleid

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van allergenen
	+ Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
	+ Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
	+ Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
	+ Grondige kennis van typologie van vleesstukken
	+ Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
	+ Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
	+ Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
	+ Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
	+ Grondige kennis van kwaliteitsnormen
	+ Grondige kennis van HACCP-normen
	+ Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
	+ Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
	+ Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
	+ Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
	+ Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
	+ Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
	+ Grondige kennis van productiefiches/recepturen
	+ Grondige kennis van afvultechnieken
	+ Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 7:

Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank

* + Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
	+ Verpakt efficiënt en kostenbewust
	+ Weegt producten af
	+ Gebruikt een snijmachine
	+ Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
	+ Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
	+ Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In-First Out” principe en de scheiding van productgroepen
	+ Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,…)
	+ Controleert de verpakking en het etiket
	+ Vult de toonbank aan in de loop van de dag
	+ Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
	+ Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van allergenen
	+ Kennis van etikettering
	+ Kennis van snij- en verpakkingsmachines
	+ Kennis van presentatietechnieken van producten
	+ Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
	+ Kennis van verkooptechnieken
	+ Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
	+ Kennis van functionele rekenvaardigheden
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
	+ Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
	+ Grondige kennis van kwaliteitsnormen
	+ Grondige kennis van HACCP-normen
	+ Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
	+ Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
	+ Grondige kennis van verpakkingsmethoden
	+ Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 8:

Ontvangt goederen en producten en controleert de levering

* + Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
	+ Registreert de levering
	+ Evalueert de kwaliteit van de levering
	+ Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
	+ Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes

Met inbegrip van kennis:

* + Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen
	+ Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
	+ Grondige kennis van registratietechnieken
	+ Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten

Competentie 9:

Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten

* + Beoordeelt de versheid zintuiglijk
	+ Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
	+ Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
	+ Controleert vervaldata
	+ Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
	+ Verwijdert beschadigde producten
	+ Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval

Met inbegrip van kennis:

* + Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van registratietechnieken
	+ Grondige kennis van HACCP-normen
	+ Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen

Competentie 10:

Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)

* + Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
	+ Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
	+ Registreert de temperatuur in de opslagruimte
	+ Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen

Met inbegrip van kennis:

* + Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van registratietechnieken
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Competentie 11:

Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast

* + Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
	+ Verwelkomt de klant professioneel
	+ Luistert naar de wens(en) van de klant
	+ Stelt vragen over de wens(en) van de klant
	+ Schat in hoe de klant wil geholpen worden
	+ Vermijdt conflicten met klanten
	+ Lost eventuele klachten op
	+ Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
	+ Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
	+ Basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
	+ Basiskennis van ICT
	+ Basiskennis van privacyregelgeving
	+ Basiskennis van multi channel
	+ Basiskennis van handelsrecht
	+ Kennis van principes van klantvriendelijkheid
	+ Kennis van typologie van klanten of consumenten
	+ Kennis van conflicthantering
	+ Kennis van verkooptechnieken
	+ Kennis van wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant
	+ Kennis van communicatietechnieken

Competentie 12:

Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak

* + Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
	+ Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik…) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
	+ Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
	+ Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu’s en aantal personen
	+ Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
	+ Geeft informatiemateriaal mee (brochures…)
	+ Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
	+ Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
	+ Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart…)
	+ Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
	+ Sluit de verkoop af

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van interculturele gebruiken
	+ Basiskennis van samenstelling van menu's
	+ Kennis van typologie van klanten of consumenten
	+ Kennis van verkooptechnieken
	+ Kennis van assortiment

Competentie 13:

Ontvangt betalingen en bedient de kassa

* + Start het kassa- en/of registratiesysteem
	+ Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
	+ Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
	+ Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
	+ Zoekt klantengegevens op
	+ Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
	+ Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
	+ Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
	+ Geeft correct wisselgeld weer
	+ Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
	+ Reageert adequaat op fraudepogingen
	+ Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
	+ Vermijdt kassaverschillen
	+ Telt het geld na sluiting
	+ Lost eenvoudige technische storingen op

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van fraudetechnieken
	+ Basiskennis van eenvoudige onderhoudstechnieken
	+ Basiskennis van ICT
	+ Kennis van betaalmiddelen (werking, geldigheid...)
	+ Kennis van opmaak van facturen
	+ Kennis van opmaak van BTW-bonnen
	+ Kennis van kassaverrichtingen
	+ Kennis van functionele rekenvaardigheden

Competentie 14:

Ordent de voorraad en bevoorraadt

* + Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
	+ Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)
	+ Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van ICT
	+ Kennis van voorraadbeheer
	+ Kennis van allergenen
	+ Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van HACCP-normen

Competentie 15:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen

* + Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
	+ Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
	+ Vult een bestelformulier in
	+ Contacteert leveranciers
	+ Bestelt producten

Met inbegrip van kennis:

* + Basiskennis van ICT
	+ Kennis van voorraadbeheer
	+ Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
	+ Kennis van contacten leveranciers
	+ Grondige kennis van GMP
	+ Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
	+ Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

* Basiskennis van welzijnswetgeving
* Basiskennis van arbeidsovereenkomst
* Basiskennis van interculturele gebruiken
* Basiskennis van samenstelling van menu's
* Basiskennis van fraudetechnieken
* Basiskennis van eenvoudige onderhoudstechnieken
* Basiskennis Frans: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
* Basiskennis Engels: zinnen en regelmatig voorkomende uitdrukkingen van klanten begrijpen en in eenvoudige bewoordingen communiceren over de belangrijke aspecten van de artikelen en de verkoop
* Basiskennis van ICT
* Basiskennis van privacyregelgeving
* Basiskennis van multi channel
* Basiskennis van handelsrecht
* Kennis van betaalmiddelen (werking, geldigheid...)
* Kennis van opmaak van facturen
* Kennis van opmaak van BTW-bonnen
* Kennis van kassaverrichtingen
* Kennis van voorraadbeheer
* Kennis van allergenen
* Kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren...)
* Kennis van contacten leveranciers
* Kennis van voorschriften voor ontvangst, controle en retour van goederen
* Kennis van etikettering
* Kennis van snij- en verpakkingsmachines
* Kennis van presentatietechnieken van producten
* Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella …)
* Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté...)
* Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen
* Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren...
* Kennis van anatomie van dieren
* Kennis van rode organenpakket
* Kennis van principes van klantvriendelijkheid
* Kennis van typologie van klanten of consumenten
* Kennis van conflicthantering
* Kennis van verkooptechnieken
* Kennis van wet- en regelgeving i.v.m. diefstalpreventie: rechten van personeel en klant
* Kennis van assortiment
* Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken
* Kennis van communicatietechnieken
* Kennis van functionele rekenvaardigheden
* Grondige kennis van typologie van vleesstukken
* Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
* Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
* Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij G003
* Grondige kennis van GMP
* Grondige kennis van GHP
* Grondige kennis van FIFO/FEFO-principe
* Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer
* Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
* Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
* Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
* Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
* Grondige kennis van hygiëneregelgeving
* Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
* Grondige kennis van hef- en tiltechnieken
* Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van goederen en producten
* Grondige kennis van kwaliteitsnormen
* Grondige kennis van registratietechnieken
* Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. goederen en producten
* Grondige kennis van HACCP-normen
* Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees
* Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk
* Grondige kennis van technieken om vlees te snijden
* Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten
* Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
* Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren
* Grondige kennis van productiefiches/recepturen
* Grondige kennis van afvultechnieken
* Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren
* Grondige kennis van organisatiestructuur
* Grondige kennis van vakterminologie
* Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen
* Grondige kennis van diverse meetinstrumenten
* Grondige kennis van verpakkingsmethoden
* Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
* Grondige kennis van technieken om stukken vlees uit te benen en op te delen
* Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden
* Grondige kennis van traceerbaarheid van goederen en producten

Cognitieve vaardigheden

* Respecteert de ARAB-wetgeving /de codex welzijn op het werk
* Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
* Respecteert de milieuvoorschriften
* Respecteert de arbeidswetgeving
* Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
* Controleert de staat van het materieel
* Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
* Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
* Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
* Communiceert effectief en efficiënt
* Brieft de collega’s over de werkzaamheden
* Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
* Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
* Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
* Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid
* Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
* Berekent hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche
* Controleert de ingrediënten
* Bereidt volgens receptuur of technische fiche
* Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
* Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames…)
* Respecteert het allergenenbeleid
* Controleert de verpakking en het etiket
* Vergelijkt de levering met de bestelbon en andere formulieren
* Registreert de levering
* Evalueert de kwaliteit van de levering
* Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur
* Controleert en registreert de temperatuur in de opslagruimte
* Controleert vervaldata
* Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval
* Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
* Registreert bij ontvangst de gegevens op lijsten en vermeldt afwijkingen
* Registreert de temperatuur in de opslagruimte
* Houdt gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van de goederen
* Verwelkomt de klant professioneel
* Luistert naar de wens(en) van de klant
* Stelt vragen over de wens(en) van de klant
* Schat in hoe de klant wil geholpen worden
* Vertaalt de wens van de klant naar de mogelijkheden van het assortiment
* Geeft informatie over de kenmerken van de producten (oorsprong, gebruik…) en de voordelen voor de klant in functie van zijn wensen
* Demonstreert, toont producten of geeft proevertjes
* Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij menu’s en aantal personen
* Raadt producten aan in functie van de wensen van de klant
* Geeft informatiemateriaal mee (brochures…)
* Stimuleert de klant tot een aankoopbeslissing
* Stelt aanvullende producten voor (meerverkoop)
* Informeert de klant over de diensten bij verkoop (levering, getrouwheidskaart…)
* Informeert de klant over houdbaarheden en verwerking van de producten
* Sluit de verkoop af
* Start het kassa- en/of registratiesysteem
* Controleert de kassa aan het begin van de werkdag
* Bedient het kassa- en/of registratiesysteem
* Registreert correct de verkoopprijs en de bijkomende kosten
* Zoekt klantengegevens op
* Past klantgetrouwheidssystemen, kortingen en geschenkbonnen correct toe
* Informeert de klant over de verschillende betalingsmogelijkheden
* Maakt een BTW- bon of factuur volgens de wettelijke normen
* Geeft correct wisselgeld weer
* Handelt de verschillende betalingsmogelijkheden op een correcte manier af
* Sluit het kassa- en/of registratiesysteem
* Telt het geld na sluiting
* Vult producten aan volgens het FIFO/FEFO-principe
* Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
* Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
* Vult een bestelformulier in
* Contacteert leveranciers
* Bestelt producten

Probleemoplossende vaardigheden

* Meldt leveringen die niet voldoen volgens de bedrijfseigen procedures
* Vermijdt conflicten met klanten
* Lost eventuele klachten op
* Detecteert verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
* Grijpt in op verdachte klanten, rekening houdend met de wetgeving en met de bedrijfsinterne procedures
* Reageert adequaat op fraudepogingen
* Vermijdt kassaverschillen
* Lost eenvoudige technische storingen op
* Merkt gebreken aan de producten op en neemt gepaste maatregelen ((bijna) vervallen producten uit de afdeling nemen...)

Motorische vaardigheden

* Past hef- en tiltechnieken toe
* Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
* Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
* Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
* Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
* Gebruikt schoonmaakmaterieel
* Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
* Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
* Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
* Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken…)
* Versnijdt delen met behoud van herkomstidentificatie
* Verwijdert vet
* Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
* Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
* Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen
* Houdt het mes op snee
* Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees
* Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming
* Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
* Weegt de benodigde ingrediënten af volgens receptuur of technische fiche
* Maakt de ingrediënten productieklaar
* Maakt het vlees productieklaar
* Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
* Vult het eventueel af
* Lardeert, bardeert, marineert
* Plaatst kippen in de grill
* Bereidt sandwiches en salades
* Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
* Verpakt efficiënt en kostenbewust
* Weegt producten af
* Gebruikt een snijmachine
* Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken
* Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
* Schikt en presenteert producten en schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In-First Out” principe en de scheiding van productgroepen
* Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling,…)
* Vult de toonbank aan in de loop van de dag
* Plaatst promotionele artikels op een commerciële plaats
* Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
* Slaat de goederen en producten op volgens de gangbare principes
* Beoordeelt de versheid zintuiglijk
* Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
* Verwijdert beschadigde producten
* Past uiterlijk en kleding aan de kenmerken van de verkoopomgeving aan
* Schikt producten aantrekkelijk en hygiënisch

Omgevingscontext

* Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijen, slagerij-vleeswarenwinkels, in slagerijafdelingen in supermarkten, op markten, groothandel.
* Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
* Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
* Omgang met een strikt tijdschema is nodig.
* Het dragen van hygiënische beschermkledij volgens wetgeving is vereist.

Handelingscontext

* De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vlees- en producteigenschappen, de receptuur en technische fiche.
* De beroepsuitoefening vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
* De aangegeven werkvolgorde wordt steeds gerespecteerd.
* Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (o.a. het inroepen van de instructies van de slager…).
* De gespecialiseerd verkoper slagerij moet aandachtig zijn, veilig handelen omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen…).
* Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er permanent rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
* Handelt steeds kwaliteitsvol in alle omstandigheden volgens de bedrijfscultuur.
* Stelt de wens(en) van de klant centraal.
* Gaat op een klantvriendelijke wijze om met de klant.
* Past verkooptechnieken toe.
* De beroepsuitoefening vergt het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
* In team kunnen werken.

Autonomie

Is zelfstandig in

* Hygiënisch en voedselveilig werken
* Controleren van het vlees
* Verwerken van stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
* Verdelen van stukken vlees
* Maken van vleesbereidingen
* Vermalen van vlees
* Visuele, geur- en temperatuurcontroles
* Snijden en verpakken van verse producten
* Ontvangen van goederen en producten
* Controleren van leveringen
* Omgang met klanten
* Adviseren over producten
* Ontvangen van betalingen en bedienen van de kassa
* Opvolgen van voorraad en opmaken van bestellingen

Is gebonden aan

* De autocontrolegids Slagerij G003
* De vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slager-spekslager
* De wensen van de klant

Doet beroep op

* De leidinggevende of verantwoordelijke voor opdrachten en ondersteuning

Verantwoordelijkheid

* Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
* Werkt in teamverband
* Controleert het vlees
* Gaat professioneel om met klanten en stelt de aankoopwensen van de klant vast
* Adviseert over de producten en diensten volgens de commerciële regels van de zaak
* Ontvangt betalingen en bedient de kassa
* Ordent de voorraad en bevoorraadt
* Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen
* Ontvangt goederen en producten en controleert de levering
* Controleert de staat en bewaring van bederfbare producten
* Verzamelt de opvolgdocumenten voor de traceerbaarheid van goederen (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers...)
* Snijdt en verpakt verse producten voor bestellingen, voor de zelfbedieningsafdeling en/of presenteert ze in de toonbank
* Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles
* Verwerkt stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken)
* Verdeelt de stukken

Attesten EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van ‘Verkoper slagerij’ is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

* Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"