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"