

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

1.1 TITEL

De benaming is een variant op de titel van de Competent-fiche D110501 Bereider van vis (m/v). De sector verkiest de benaming 'Bereider van visproducten'.

‘Bereidt verse vis, week-, schelp- en schaaldieren volgens de voorschriften van voedselveiligheid en hygiëne en verwerkt deze in warme en koude maaltijden en/of voedingsproducten teneinde deze te verkopen of op bestelling door hem/haar af te leveren aan de klant.’

4

2015

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Maakt de planning op en de werkplek klaar (D110301 Id18086-c, D110501 Id18112-c)
 - Schat de vraag van de klanten in
 - Maakt de (wekelijkse) productieplanning op
 - Stelt een assortiment samen volgens bestelling, verwachte verkoop, seizoen en aanvoer
 - Plant de te maken traiteurproducten
 - Plant zijn eigen dagtaken
 - Leest en interpreteert de productieopdracht
 - Kiest de juiste receptuur/productfiche
 - Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
 - Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
 - Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid*
 - Organiseert zijn eigen werkplek functioneel en ergonomisch

*Allergeen: is een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken

- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en plaatst bestellingen (D110301 Id18152-c)
 - Registreert voorraad en het verbruik van producten
 - Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
 - Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
 - Verzorgt de administratie voor bestellingen
- Controleert de vis bij ontvangst (D110301 Id18112-c)
 - Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
 - Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
 - Verwijdt onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
 - Controleert de traceerbaarheidslabels
 - Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
 - Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen
- Volgt de traceerbaarheid van producten op (D110501 Id18112-c, D110601 Id17268/18111-c/2181-c)
 - Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
 - Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
 - Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
 - Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
 - Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
 - Verwijdt beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
 - Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier
- Slaat producten op in een koelruimte (co 01254)
 - Controleert de netheid en hygiëne in de koeling

- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
 - Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
 - Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
 - Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
 - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
 - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired, First Out”-principe
 - Grijpt snel in bij technische defecten
- Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe (co 01255)
 - Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
 - Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
 - Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
 - Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering
- Lijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats (co 01256)
 - Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
 - Gebruikt proper water en ijs
 - Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
 - Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
 - Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
 - Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
 - Vervangt regelmatig het ijs
- Bewerkt en bereidt vis, week-, schelp- en schaaldieren (D110501 Id17802-c)
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik
 - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
 - Doet een visuele controle op de aanwezigheid van parasieten en vreemde voorwerpen
 - Vermijdt kruisbesmetting
 - Houdt de producten zo kort mogelijk buiten de koeling
 - Fileert, portioneert en snijdt de vis op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier en gebruikt hierbij de juiste technieken
 - Gebruikt een (digitale) weegschaal
 - Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen, ...) en houdt op snee
 - Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
 - Voert gaar-, bereidings-, afwerkings- en presentatietechnieken voor vis uit
 - Zout en rookt visproducten
- Bereidt fonds, sauzen en soepen (co 01257)
 - Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten
 - Kan verschillende soorten koude (mayonaises, vinaigrettes, ...) en warme sauzen klaarmaken
 - Bereidt verschillende soorten soepen
 - Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen

- Bereidt salades en koude gerechten (D110301 Id6296-c)
 - Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze
 - Stelt een salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...)
 - Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt
 - Bereidt koude gerechten, schotels en buffetten
 - Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht
- Maakt schotels klaar voor fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill (co 01259)
 - Verzamelt de benodigde producten en grondstoffen
 - Gebruikt diverse sauzen
 - Verwerkt de vis voor het gebruik in deze schotels
 - Stelt deze schotels evenwichtig samen in functie van de eisen en de bestelling van de klant
 - Garneert met materialen en producten die toegelaten zijn in functie van de voedselveiligheid
- Bereidt verschillende soorten warme/ovenklare gerechten (co 01260)
 - Verzamelt de benodigde producten voor de bereiding
 - Stelt het warme gerecht samen en wendt de geschikte sauzen aan
- Bereidt gerechten en traiteursschotels met vis, week-, schaal- en schelpdieren (D110301 Id25109/25110/25111-c/25113/25114/25116/25117/6394-c)
 - Gebruikt de juiste receptuur
 - Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten
 - Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
 - Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust
 - Portioneert voedingsproducten volgens bestelling
 - Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
 - Stemt de bewaartechniek af op het product
 - Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen
 - Slaat producten op in de koeling of diepvries volgens het "First-In First-Out"-principe
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels (D110301 Id6051-c, D110501 Id15570-c/8059-c)
 - Weegt porties af
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken
 - Versnijdt en of pelt bereide schaaldieren
 - Opent eventueel schelpdieren
 - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen volgens bestelling/opdracht
 - Voorkomt kruisbesmetting
 - Schikt en presenteert schotels
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,)
 - Bewaart volgens het 'First-In First-Out'-principe
 - Plaatst de producten in de toonbank/koeltoog volgens het 'First-In First Out'-principe
 - Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten

- Vult tijdig aan, controleert en verwijdt producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Neemt de bestelling van de klant op, informeert over de producten en schotels en verkoopt (D110301 Id12038-c/20812-c, D110501 Id17254-c/17987-c)
 - Voert een verkoopgesprek en tracht de wensen van de klant te achterhalen
 - Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
 - Neemt de bestelling van de klant op
 - Weegt producten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
 - Houdt bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid
 - Verpakt de producten in de juiste volgorde en in de juiste verpakkingsmaterialen
 - Zorgt dat er geen verspilling is
 - Adviseert de klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze, opwarmingswijze en toepassing van de producten
 - Beantwoordt specifieke vragen, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen
 - Rekent de verkoopprijs af met de klant
 - Bedient de kassa op een nauwkeurige wijze zodat de bestelling en de financiële afhandeling correct gebeurt
 - Reageert correct en adequaat bij klachten van de klant
- Vult regelmatig het assortiment aan met nieuwe producten (D110301 Id18729-c)
 - Verzamelt informatie om tot nieuwe ideeën te komen
 - Past eventueel bestaande recepturen aan
 - Ontwikkelt nieuwe producten voor het assortiment en test deze uit
 - Stelt recepten samen en berekent hoeveelheden
 - Schat of berekent de kosten
 - Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...)
 - Past eventueel bestaande recepturen aan
 - Zorgt dat de kwaliteit gewaarborgd blijft
- Respecteert de persoonlijke hygiëne (co 01261)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
 - Bedekt eventuele wonden
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (D110501 Id16246-c)
 - Werkt ordelijk
 - Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
 - Respecteert de milieuvoorschriften

- Past hef- en tiltechnieken toe

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de visteelt en de visvangst
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van nieuwe trends
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus,...)
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van de traceerbaarheidslabels
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten
- Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen
- Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen en ontsmettingsmiddelen en procedures
- Kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen

- Kennis van de veiligheidsvoorschriften
 - Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
 - Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
 - Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
 - Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
 - Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid
 - Kennis van veiligheid op de werkplek
 - Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures
 - Kennis van rekenen en natellen van wisselgeld
 - Kennis van bedienen en controleren van de kassa
 - Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
 - Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
 - Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
 - Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
 - Kennis van stockeertechnieken m.b.t. visproducten
 - Kennis van het bewaren van voedingswaren
 - Kennis van het ijsen van vis
 - Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
 - Kennis van fileertechnieken
 - Kennis van bewaartechnieken voor voedingswaren
-
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Grondige kennis van bereidingen
 - Grondige kennis van zouten en roken van visproducten
 - Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)
 - Grondige kennis van het FIFO*- en FEFO-principe*

*FIFO-principe : het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulstelsel voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.

*FEFO-principe : First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen inschatten van de vraag van de klant
- Het kunnen samenstellen van een assortiment volgens de bestelling, de verwachte verkoop, het seizoen en de aanvoer
- Het kunnen plannen van (wekelijkse)productie en dagtaken
- Het kunnen contacteren van leveranciers
- Het kunnen kiezen van de juiste receptuur
- Het kunnen lezen en interpreteren van de productieopdracht
- Het kunnen uitkiezen en afwegen van grondstoffen in functie van het te bereiden product en het respecteren van de grondstofverhoudingen
- Het kunnen toepassen van de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Het kunnen naleven van het allergenenbeleid
- Het functioneel en ergonomisch kunnen inrichten van de eigen werkplek
- Het kunnen registreren van voorraden en verbruikte producten

- Het kunnen berekenen en inkopen van grondstoffen, halffabricaten, materieel en het verwerken van de bijhorende administratie met behulp van kantoorsoftware
- Het kunnen uitvoeren van ontvangstcontrole op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit van de producten
- Het kunnen controleren van temperatuur, gewicht, versheid van goederen aan de hand van meetapparatuur of visueel en het registreren van deze gegevens op een lijst op met de computer
- Het kunnen controleren of goederen voldoen aan de regels van voedselveiligheid en -hygiëne en registreren van afwijkingen op een (computer)lijst
- Het kunnen rekening houden met voorwaarden voor opslag van goederen in koeling, diepvries of magazijn
- Het kunnen respecteren van traceerbaarheidsvoorschriften
- Het kunnen detecteren van parasieten en vreemde voorwerpen in de visproducten
- Het kunnen vermijden van kruisbesmetting
- Het kunnen selecteren van sauzen die geschikt zijn voor een koud of warm gerecht
- Het kunnen efficiënt en kostenbewust werken
- Het kunnen controleren van gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Het kunnen samenstellen van een salade rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, broodje, buffet,...)
- Het kunnen afstemmen van de bewaartechniek(en) op het product
- Het kunnen aanbrengen van etiketten met wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen)
- Het kunnen controleren en verwijderen van producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Het kunnen verzamelen en combineren van ideeën om tot vernieuwde en/of verbeterde producten te komen
- Het kunnen respecteren van de persoonlijke hygiëne
- Het kunnen beantwoorden van specifieke vragen m.b.t. diëten en allergenen
- Het kunnen voeren van een verkoopsgesprek
- Het kunnen samenstellen van een assortiment en/of voldoen aan een bestelling rekening houdend met aanvoer, seizoen, prijs en wensen van de klant

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen vermijden van kruisbesmetting bij productie, presentatie en opslag van goederen
- Het onmiddellijk kunnen melden van beschadigingen en/of afwijkingen aan leveranciers en het onderhandelen van oplossingen
- Het kunnen correct en adequaat reageren bij klachten van klanten en onderhandelen van oplossingen bij problemen of ontevredenheid
- Het gepast kunnen reageren wanneer producten niet meer voldoen aan de (houdbaarheids)norm

Motorische vaardigheden

- Het kunnen fileren, portioneren en snijden van vis
- Het kunnen gebruiken van een (digitale) weegschaal
- Het kunnen gebruiken van snijwerktuigen en deze op snee houden
- Het kunnen wassen van schaal- en schelpdieren

- Het kunnen roken en zouten van visproducten
- Het kunnen uitvoeren van gaar- en bereidingstechnieken voor vis
- Het kunnen bereiden van fonds, (warme en koude) sauzen en soepen
- Het kunnen voorbehandelen en verwerken van grondstoffen bij de bereiding van salades en koude gerechten
- Het kunnen wassen, schoonmaken, portioneren en verwerken van groenten en fruit
- Het kunnen verwerken van resten van vis en groenten in bereidingen
- Het kunnen bereiden van koude en warme gerechten, traiteurschotels, buffetten met vis, week-, schaal- en schelpdieren
- Het kunnen verzamelen van de benodigde producten en grondstoffen
- Het kunnen verwerken van de vis in fondue, gourmet, barbecue, wok- en steengrillschotels
- Het kunnen gebruiken van machines en gereedschap bij het bewerken en verwerken van producten
- Het kunnen koelen van de maaltijden om de versheid te garanderen
- Het kunnen opslaan en bewaren van producten in koeling/diepvries volgens het 'First-In First-Out'-principe
- Het kunnen afwegen van porties en grondstoffen
- Het kunnen portioneren van voedingsproducten volgens bestelling
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken
- Het kunnen versnijden en/of pellen van bereide schaaldieren
- Het kunnen openen van schelpdieren
- Het kunnen schikken, presenteren en evenwichtig vullen van schalen
- Het zo kort mogelijk buiten koeling houden van de producten
- Het kunnen verpakken van producten, manueel of met verpakkingsmachine
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van materieel/ruimtes
- Het tijdig kunnen aanvullen van producten
- Het kunnen plaatsen van de producten in de koeltoog volgens het First-in First-out principe
- Het kunnen opnemen en klaar maken van de bestelling van een klant
- Het kunnen wegen en verpakken van producten volgens voedselveiligheidsvoorschriften
- Het kunnen vermijden van verspilling van producten
- Het kunnen bedienen van de kassa en afrekenen van de verkoopprijs
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek
- Het kunnen gebruiken van schoonmaakmaterieel en de hoeveelheid product in functie van het oppervlak en de vervuiling
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van materieel volgens de richtlijnen
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen volgens de richtlijnen en het bedekken van wonden
- Het kunnen sorteren van afval
- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend op weekdays, tijdens het weekend en op feestdagen, overdag of 's avonds
- De bereider van visproducten moet inspelen op de wensen van de klanten en de mogelijkheden van het bedrijf
- De bereider van visproducten moet kwalitatief hoogwaardige producten afleveren die hij in een relatief kort tijdbestek moet realiseren

- Het werk kan plaats vinden in koude en warme ruimtes
- Voor bepaalde taken zal de beroepsbeoefenaar hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens regelgeving moeten dragen
- De bereider van visproducten moet de nieuwe trends op de markt opvolgen en hierop inspelen in zijn aanbod
- De uitoefening van het beroep kent piekmomenten (vb. Kerstmis, nieuwjaar, communiefeesten,). De beroepsbeoefenaar moet hier flexibel kunnen mee omgaan
- De bereider van visproducten is afhankelijk van het aanbod van de leveranciers waarmee hij werkt en de beschikbaarheid van de producten
- De bereider van visproducten gaat om met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne, verschillende types van klanten, leveranciers,
- De bereider van visproducten heeft uitvoerende taken : hij treft de nodige voorbereidingen voor de productie, plant de uit te voeren werkzaamheden, bewaakt kwaliteit en productiviteit, is verantwoordelijk voor werken volgens procedures en voorschriften. Zijn werkzaamheden zijn routinematig en deels meer complex van aard: deze complexiteit wordt bepaald door afwijkende situaties waarbij hij op de juiste wijze moet ingrijpen. De combinatie van specificaties, werkvoorschriften en voorschriften m.b.t. kwaliteit, veiligheid, hygiëne en milieu spelen een belangrijke rol bij de uitvoering van zijn werkzaamheden.

Handelingscontext

- De bereider van visproducten respecteert de hygiëne op de werkvloer, de regelgeving voor voedselveiligheid en heeft aandacht voor persoonlijke hygiëne
- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de planning van de opdracht. De beroepsbeoefenaar moet de planning opvolgen en aanpassen indien noodzakelijk
- De bereider van visproducten heeft bijzondere aandacht voor de opvolging van de bestellingen en de gemaakte afspraken met de klant.
- Omgang met een strikt tijdschema en de controle hierop is belangrijk
- De bereider van visproducten heeft aandacht voor de wensen van klanten
- Het vergt aandacht om vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch om te gaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf
- De bereider van visproducten moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties in verband met voedselveiligheid en bij productafwijkingen
- De bereider van visproducten moet aandachtig zijn omwille van omgang met potentieel gevaarlijke apparatuur en materieel (messen, kookfornuizen, ...) voor de eigen veiligheid en deze van anderen
- De bereider van visproducten gaat om met een verscheidenheid aan producten en ingrediënten: hij/zij is uiterst aandachtig voor het garanderen van voedselveiligheid en voorkomt kruiscontaminaties
- De bereider van visproducten heeft werkinzicht en aandacht voor de vorderingen van het werkverloop
- De bereider van visproducten moet kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden
- De bereider van visproducten legt creativiteit aan de dag bij de ontwikkeling en presentatie van de producten
- Het beroep kan langdurig rechtstaan inhouden
- De bereider van visproducten moet omgaan met divers snijmateriaal en wisselende voedingsproducten en bewerkingstechnieken

Autonomie

Is zelfstandig in

- het voorbereiden, plannen, uitwerken, uitvoeren en controleren van zijn taken

Is gebonden aan

- de autocontrolegidsen, de opdracht van de klant, het aanbod van de leverancier en/of het seizoen

Doet beroep op

- een medewerker voor ondersteuning van zijn taken wanneer hij in team werkt

Verantwoordelijkheid

- De samenstelling van een klantgericht assortiment (nieuwe producten, aanpassing bestaande recepturen,...)
- Een kwaliteitsvol gerealiseerd eindproduct
- Een opgestelde productieplanning
- Een aantrekkelijke presentatie en de garnering van de producten
- Gepaste reactie bij kwaliteitsafwijkingen en voedselveiligheidsproblemen
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde, geëtiketteerde en opgevolgde gegevens van het product
- De eventuele schikking in de toonbank volgens het FIFO-principe
- Correcte bestellingen en leveringen
- Klantenadvies over toepassing, bewaringswijze, bereidingswijze, samenstelling van producten, allergenen,
- Een veilige, opgeruimde, hygiënische werkplek
- Een selectie van leveranciers
- Opgevolgde voorraad en tijdig doorgegeven bestellingen aan leveranciers
- Gereinigd en gedesinfecteerde machines en materieel
- Een efficiënte werkorganisatie
- Persoonlijke hygiëne
- De toepassing van voedselveiligheids- en hygiëneregels
- De administratieve opvolging (wetgeving, controles, attesten,)

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

