

Functiegroep C

Versadviseur (aanvullende competenties t.o.v. Versmedewerker)		
Algemeen		
Is bekend met de richtlijnen van de Hygiëncode en past deze toe		
Houdt zich bezig met inwerk en toezicht nieuwe medewerkers		
Handelt zelfstandig (basis) klachten af		
Kan een schoonmaakplan zelfstandig interpreteren en uitvoering aan geven		
Is in staat volgens de richtlijnen de geldmiddelen te beheren		
Kent de regels met betrekking tot afvalverwerking		
Is bekend met regels en toepassingen met betrekking tot duurzaamheid		
Is alert op, observeert en registreert alle vormen van derving binnen het bedrijf		
Staat op voor verder ontwikkelen competenties middels trainingen		
Stelt zich pro-actief op voor verbeteringen in de bedrijfsvoering		
Ontvangt/controleert leveringen van leveranciers		
Winkel		
Houdt zelfstandig de winkelpresentatie op orde		
Is in staat een (product)presentatie van zowel binnen als buiten te maken		
Plaatst prijskaarten in de winkel en controleert op de juistheid		
Kent de smaak- en toepassingseigenschappen van gangbare artikelen		
Kent de herkomst van producten		
Kent smaakeigenschappen en voedingswaarden van producten		
Kan de klant adviseren ahv recepturen en bereidingswijze		
Is bekend met de bewaarmethoden en bereidingswijze van de versproducten		
Brengt promotiematerialen aan		
Handelt bestellingen zelfstandig af		
Is in staat fruitgeschenken te maken en verpakken		
Vervult een adviserende rol naar de klant		
Signaleert en bewaakt diefstal en derving		
Herkent, signaleert en handelt bij producten die niet (meer) voldoen aan de kwaliteitseisen		
Kan alle voorkomende kassahandelingen uitvoeren		
Signaleert (veranderende) koopwensen		
Voert regelmatig THT controles uit en hanteert het FIFO systeem		
Is alert op bijverkoop ter stimulering gemiddelde besteding		
Is bekend met allergenen en bijbehorende wetgeving		
Heeft (basis)kennis mbt gebruik van e-nummers		
Heeft (basis)kennis mbt smaakeigenschappen		
Heeft (basis)kennis mbt voedingswaarden en vitaminen		
Stelt zich (proactief) op de hoogte van nieuwe producten		
Productie		
Maakt zelfstandig bewerkte producten volgens protocollen en recepturen		
Kan recepturen lezen en toepassen		
Handelt zelfstandig volgens de HACCP richtlijnen		
Bedient zelfstandig de keukenapparatuur volgens de voorschriften		
Is in staat om zelfstandig handelingen te verrichten mbt vacumeren, (terug)koelen, vriezen, conserveren etc.		
Is bekend met de etikettering in het kader van houdbaarheidstermijnen		