|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FUNCTIEPROFIEL: POELIER I** | | | |
| ***Context***  De poelier I controleert inkomende goederen (geheel of in delen) op vastgestelde aspecten en verwerkt deze (conform recept en opdracht) tot producten voor de consument en/of de groot-/detailhandel en/of horeca (d.m.v. o.a. uitsnijden, ontvliezen). Het portioneren van vlees behoort niet tot de werkzaamheden van de poelier I. Functiehouder kan terugvallen op een meer ervaren collega/leidinggevende. Er is geen sprake van klantcontact.  De (niveau-)verschillen tussen de poelier I, II en III worden samengevat in de NOK-bijlage. | | | |
| ***Organisatie***  Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.  Geeft leiding aan : niet van toepassing. | | | |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Controleren inkomende goederen | - ontvangen van inkomende goederen (grond- en hulpstoffen);  - a.d.h.v. inkoopspecificatie controleren van inkomende grondstoffen (al dan niet voorbewerkt) op vastgestelde aspecten (aantal, gewicht, classificatie, geur, kleur, kwaliteit, temperatuur, etc.);  - signaleren van afwijkingen, deze registreren en melden aan de leidinggevende;  - opslaan van goederen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries). | | - conform procedure;  - kwaliteit controle;  - juiste en tijdige signalering afwijkingen;  - juiste opslag. |
| 2. Verwerking grondstoffen | - omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen;  - aanvoeren en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen;  - bewerken van (al dan niet voorbewerkt) pluimvee tot verkoopklare producten door o.m.:  . verwijderen van stoppel-/veerresten (stoppelen);  . uitsnijden in de verschillende onderdelen;  . ontbenen, ontvliezen, etc.;  . mengen en afstoppen t.b.v. worsten;  . marineren, garen, grillen van producten;  - vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden;  - verpakken van halffabricaten/eindproducten. | | - conform fifo-methode;  - conform receptuur;  - conform planning/instructie;  - conform voorschriften (HACCP, veiligheid, e.d.);  - kwaliteit verrichte werkzaamheden;  - conform kwaliteitscriteria;  - juiste en tijdige verantwoording;  - verbruikte hoeveelheid (spillage). |
| 3. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden | - schoonmaken van de werkomgeving gebruikte appara­tuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen;  - afvoeren van afval. | | - conform planning/rooster;  - conform (veiligheids)voor­schriften. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** | | | |
| - Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten. Lopend en staand, veelal plaatsgebonden werk.  - 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: februari 2020 | | Functiegroep: n.t.b. | |

F199436/mj/ek/030320