|  |
| --- |
| **FUNCTIEPROFIEL: POELIER II** |
| ***Context***De poelier II controleert de 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, portioneren). Indien van toepassing zorgt hij voor een juiste presentatie van de producten in de winkel/toonbank en indien nodig adviseert hij klanten over producten (bijv. bereidingswijze). Functiehouder werkt zelfstandig, maar kan in geval van bijzonderheden een (meer ervaren) collega/de leidinggevende consulteren.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 en portionering | - 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;- t.b.v. bestellingen/klanten portioneren van verwerkt vlees in gewenste “hoeveelheden”. | - 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);- conform klantwens/portionering. |
| 3. Verkoopondersteuning | - zorgen voor een correcte presentatie van artikelen, prijzen e.d. en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel;- (laten) zorgen voor voldoende voorraad in de voorgeschreven presentatie, (laten) bijvullen van schappen en toonbank; - beantwoorden van klantvragen (producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze, etc.). | - tijdig gevulde schappen/toonbank;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie);- klanttevredenheid. |
| 4. 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. |

F199437/mj/ek/240220