|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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