|  |
| --- |
| **FUNCTIEPROFIEL: POELIER III** |
| ***Context***De poelier III komt met name voor bij winkel- en marktpoeliers. Hij is degene die de dagelijkse gang van zaken in de winkel/marktkraam leidt. Hiertoe stuurt hij medewerkers in de winkel/marktkraam functioneel aan (verdelen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen en instructies, stellen van prioriteiten, bijsturen waar nodig) en opent en sluit zo nodig de winkel en de kassa. De functiehouder werkt zelfstandig en begeleidend. Focus ligt op meewerken en de operationele voortgang.De (niveau-)verschillen tussen de poelier I, II en III worden samengevat in de NOK-bijlage. |
| ***Organisatie***Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.Geeft leiding aan : ca. 5 medewerkers (functioneel). |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Operationele voortgang | - realiseren van de uit te voeren werkzaamheden, hiertoe maken van een planning;- toewijzen van werkzaamheden aan medewerkers, geven van aanwijzingen/instructies;- toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van werkzaamheden, indien nodig bijsturen en/of stellen van prioriteiten;- toezien op naleving van de voorschriften en werkmethoden;- zelf meewerken in de uitvoering en daarbij geven van voorbeeldgedrag;- vastleggen van informatie in systeem (uren, verbruiken, etc.);- signaleren van (structurele) knelpunten richting de leidinggevende.  | - realisatie werkzaamheden;- duidelijkheid instructies;- juiste afwegingen/prioriteiten;- conform voorschriften;- juiste, tijdige en volledige vastlegging informatie;- juiste en tijdige signalering knelpunten. |
| 2. Controleren inkomende goederen | - a.d.h.v. inkoopspecificatie (laten) controleren van inkomende grondstoffen (al dan niet voorbewerkt) op vastgestelde aspecten (aantal, gewicht, classificatie, geur, kleur, kwaliteit, temperatuur, etc.);- afstemmen over gesignaleerde afwijkingen, terugsturen van foutieve goederen;- (laten) opslaan van goederen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries). | - conform procedure;- kwaliteit controle;- juiste en tijdige actie op gesignaleerde afwijkingen;- juiste opslag. |
| 3. 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;- (laten) 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. |
| 4. Verkoopondersteuning | - openen van winkel en kassa aan begin van de werkdag, sluiten van winkel en kassa aan het einde van de werkdag;- (laten) 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; - (laten) zorgen voor de presentatie en uitvoering van acties;- beantwoorden van klantvragen (producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze, etc.). | - tijdig gevulde schappen/toonbank;- conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie);- klanttevredenheid. |
| 5. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden | - (laten) schoonmaken van de werkomgeving gebruikte apparatuur en signaleren van bijzonderheden/ mankementen;- (laten) afvoeren van afval. | - schone/opgeruimde werkplek en apparatuur. |
| 6. Kwaliteitsbewaking | - (zorgen voor het) vastleggen van gegevens i.h.k.v. HACCP;- signaleren van onvolkomenheden/afwijkingen en (zorgen voor het) nemen van passende (herstel)acties, maatregelen. | - conform HACCP;- juiste, tijdige signalering en acties, maatregelen. |
| ***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. |

F199438/mj/ek/240220