|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FUNCTIEPROFIEL: WINKELASSISTENT** | | | |
| ***Context***  De winkelassistent komt met name voor bij winkelpoeliers. De functiehouder vult voorraden in de toonbank tussentijds aan, daarbij zorgend voor een juiste presentatie. In voorkomende gevallen bedient hij klanten (geen klantadvisering). Tevens bereidt hij conform opdracht pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en en verricht hij hand- en spandiensten (verpakken van halffabricaten/eindproducten, schoonmaakwerkzaamheden, etc.).  De (niveau-)verschillen tussen de winkelassistent, verkoopmedewerker I en II worden samengevat in de NOK-bijlage. | | | |
| ***Organisatie***  Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.  Geeft leiding aan : niet van toepassing. | | | |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Ondersteuning verkoop | - in de gaten houden van voorraadniveaus in de toonbank;  - aanvullen van voorraden vanuit opslagruimtes, daarbij zorgen voor een correcte presentatie van artikelen, prijzen e.d. en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel;  - portioneren van aan te vullen vleeswaren en maaltijd(component)en, laten portioneren van vlees door de aanwezige poelier;  - in geval van drukte helpen van klanten, hiertoe aannemen, klaarmaken, inpakken en afrekenen van bestellingen. | | - volgens fifo-methode;  - tijdige en juiste aanvulling;  - hoeveelheid ‘waste’ (teveel aangevulde voorraad);  - tevredenheid collega’s;  - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 2. Bereiding producten | - klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen;  - conform opdracht bereiden van pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en, hiertoe o.m.:  . afwegen van ingrediënten;  . wassen, snijden en portioneren van ingrediënten;  . opbrengen en verdelen van vulling;  . koken, bakken en braden van ingrediënten;  - in toonbank of opslag wegzetten van gerede producten. | | - verbruikte hoeveelheden;  - tevredenheid collega’s;  - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie). |
| 3. Hand- en spandiensten | - afwassen van gereedschappen en hulpmiddelen;  - reinigen van installaties, winkel- en werkruimtes;  - verzamelen, scheiden en afvoeren van afval;  - verpakken/inpakken van halffabricaten en/of eindproducten. | | - conform veiligheidsvoorschriften;  - conform HACCP;  - conform opdracht. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** | | | |
| - Krachtsinspanning bij het tillen van (dozen en kratten met) producten. Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken.  - Hinder van tocht door het openen van de deur van de winkelruimte, koude bij het verplaatsen van producten/ingrediënten van/naar koelingen en warmte bij bereidingswerkzaamheden. Soms sprake van werkdruk bij pieken in het werkaanbod.  - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van apparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloeren. | | | |
| Datum: februari 2020 | | Functiegroep: n.t.b. | |

F199448/mj/ek/240220