

## 4.1 Chef vers

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	<p>De chef vers voert werkzaamheden uit in de versbranche, in een versspeciaalzaak (bijvoorbeeld een slagerij, visspecialzaak, groentespecialzaak, poelier) of op een of meerdere versafdeling(en) in de supermarkt. De werkzaamheden in een versspecialzaak spelen zich veelal af in de productie- en de verkoopruimte. De werkzaamheden in de supermarkt spelen zich veelal af in de winkelruimte, op één of meerdere versafdeling(en), zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vlees;</li><li>• kaas;</li><li>• brood/ bake-off;</li><li>• maaltijden;</li><li>• vis;</li><li>• vleeswaren;</li><li>• AGF.</li></ul>
Typerende beroepshouding	<p>De chef vers is representatief, flexibel, kwaliteits- en resultaatgericht en heeft affiniteit met verse voeding. Hij geeft leiding en motiveert medewerkers. Daarnaast is hij stressbestendig, commercieel (zakelijk) en klantvriendelijk. Hij is een teamwerker, collegiaal en sociaal vaardig.</p> <p>De chef vers heeft een groot verantwoordelijkheidsgevoel en houdt zichzelf en medewerkers tijdens het werk aan voorschriften met betrekking tot:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• arbo en veiligheid: onder andere het gebruik van messen en/of machines bij de bewerking van versproducten;</li><li>• gezondheid: de geldende hygiëncode en voedselveiligheid;</li><li>• milieu: sorteren van afval en gebruik van schoonmaakmiddelen;</li><li>• etikettering.</li></ul>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	<p>De chef vers is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en de uitvoering van het werk van zijn medewerkers, rekening houdend met de hygiëne en kwaliteitsaspecten. Hij is medeverantwoordelijk voor het imago van het bedrijf. Hij geeft leiding aan zijn team van medewerkers en is mede verantwoordelijk voor de werksfeer. Hij is verantwoordelijk voor de personeelsplanning en levert een (afdelings)bijdrage aan de kostenbewaking. De chef voert zijn werkzaamheden deels zelfstandig en deels in opdracht van zijn leidinggevende uit.</p>
Complexiteit	<p>De chef vers heeft zowel routinematige werkzaamheden als werkzaamheden die meer complex en situatieafhankelijk zijn. Het werken met versproducten en de daarbij vereiste hygiëne vergt nauwkeurigheid.</p> <p>Hij moet flexibel en onder tijdsdruk kunnen werken. Door uitval van medewerkers kan deze werkdruk toenemen. Een te late of verkeerde levering heeft eveneens invloed op de werkdruk. Ook bij onverwachte situaties moet de chef de rust bewaren en prioriteiten kunnen stellen. Hij moet goed kunnen plannen.</p> <p>Doordat de taken van de chef divers zijn, wordt van hem verwacht dat hij prioriteiten kan stellen t.a.v. de werkzaamheden. Hij moet een balans vinden tussen administratieve werkzaamheden en andere taken.</p> <p>Het leidinggeven aan de medewerkers vraagt van de chef inlevingsvermogen, objectiviteit en duidelijkheid in communicatie.</p> <p>De chef vers beschikt over specialistische vakkennis en algemene kennis van en vaardigheden voor bedrijfsvoering.</p>
Wettelijke beroepsvereisten	Nee

Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.

## 2.1 Chef vers

### Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties

#### Proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid																										
1.2	Bepaalt versassortiment					x										x			x								
1.3	Bewaakt voorraad versproducten en bestelt													x				x		x							
1.4	Controleert ontvangst en opslag van versproducten		x																	x							
1.5	Overlegt met en onderhoudt externe contacten								x											x							
1.6	Maakt presentatieplan					x					x	x															
1.7	Neemt preventieve maatregelen tegen winkercriminaliteit					x								x													x

**Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie**

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## Detaillering proces-competentie-matrix Chef vers

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.2 werkproces: Bepaalt versassortiment</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers stemt het versassortiment in overleg met zijn leidinggevende af op de lokale omgeving en/of doelgroep. Hij inventariseert bij medewerkers signalen over snellopende of slechtlopende versproducten of vraag naar versproducten die niet in het assortiment zijn opgenomen. Ook blijft hij op de hoogte van trends en ontwikkelingen in de versbranche. Hij adviseert op basis van omzetcijfers, verkoophistorie, marges, concurrentie, promotionele acties en ontwikkelingen en externe factoren als het seizoen en trends aan zijn leidinggevende, welke versproducten volgens hem in het versassortiment opgenomen moeten worden.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een optimaal versassortiment, dat aansluit bij de lokale omgeving en/of doelgroep van de organisatie.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De chef vers legt een voorstel voor aanpassing van het (lokale) versassortiment voor aan zijn leidinggevende, zodat de leidinggevende zicht krijgt op voorgestelde assortimentswijzigingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van (totstandkoming) financiële kengetallen</li> <li>Kennis van de spelers en doelgroepen in de markt</li> <li>Kennis van marktontwikkelingen in de versdetailhandel</li> <li>Spreekvaardigheid: beargumenteren</li> </ul>
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> <li>Toekomstgerichte strategie(ën) ontwikkelen</li> </ul>	De chef vers is en/of de marketingstrategie constant op zoek naar nieuwe of andere producten in het versassortiment, om aan te sluiten bij de lokale omgeving, doelgroep en trends en veranderingen daarin. Hij herziet (het advies over) het versassortiment als veranderende omstandigheden hierom vragen, zodat de concurrentiepositie versterkt wordt.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Behoeften en verwachtingen achterhalen</li> </ul>	De chef vers bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden in het assortiment, zodat het versassortiment blijft aansluiten op de doelgroep.	

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.3 werkproces: Bewaakt voorraad versproducten en bestelt</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers controleert de voorraadinventarisatie of maakt deze zelf met behulp van de informatie die medewerkers aanleveren. Hij past de bestelling aan op actuele externe factoren (weer en acties) die bestelhoeveelheden kunnen beïnvloeden en bestelt de benodigde versproducten of delegeert dit.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er is een optimale voorraad (niet teveel of te weinig) zodat het be- en verwerken van versproducten niet stagneert.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> </ul>	De chef vers genereert op basis van de informatie van medewerkers de voorraadinventarisatie of controleert deze, zodat er een juiste voorraadanalyse is gemaakt en een passende bestelling gedaan kan worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goederen tellen t.b.v. bepalen of controleren voorraad en omvang bestelling</li> <li>Kennis en toepassing van HACCP- richtlijnen en de geldende Hygiënecode</li> <li>Kennis en toepassing van wettelijke richtlijnen m.b.t. verpakking, etikettering en destructie</li> <li>Kennis van bestelsystemen</li> <li>Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> <li>Lezen van bedrijfseconomische gegevens</li> <li>Rekenen met procenten (acties en kortingen)</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mensen en middelen organiseren</li> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	De chef vers stelt de voorraad vast en bestelt tijdig of laat een medewerker tijdig bestellen, om de voortgang van het be- en verwerken te bewaken.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	De chef vers bewaakt de kwaliteit en kwantiteit van de voorraad aan de hand van aantallen, houdbaarheid en versheid van de voorraad versproducten, zodat hij tijdig kan (laten) bestellen om de voorraad te optimaliseren.	

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.4 werkproces: Controleert ontvangst en opslag van versproducten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers verricht steekproefsgewijs controles op (de registratie van) de ontvangst en opslag. Hij bepaalt welke ontvangen versproducten direct de winkel in kunnen en welke in de opslag/ koelcel geplaatst worden en geeft medewerkers hiertoe de opdracht. De chef vers controleert of het FIFO principe wordt toegepast bij de opslag en of producten vers zijn. Hij controleert of de koelcel is ingedeeld volgens het indelingsplan en spreekt medewerkers hierop indien nodig aan. Hij laat alle HACCP-lijsten invullen en ondertekenen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De producten zijn volgens de geldende regels opgeslagen. Op orde zijnde voorraad in de (gekoelde) opslagruimten en winkel. Volledige administratie op HACCP-lijsten.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taken delegeren</li> <li>• Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	De chef vers wijst taken in de ontvangst en opslag van versproducten toe aan medewerkers en controleert of zij bij de uitvoering van die taken het FIFO principe toepassen, HACCP-lijsten correct invullen, hygiënisch werken en de koelcel volgens het indelingsplan indelen, zodat de versproducten efficiënt en op de juiste wijze zijn opgeslagen en geadministreerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis en toepassing van Arbo-richtlijnen</li> <li>• Kennis en toepassing van FIFO systeem</li> <li>• Kennis en toepassing van HACCP- richtlijnen en de geldende Hygiëncode</li> <li>• Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> <li>• Kennis van transportsystemen</li> </ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	De chef vers controleert steekproefsgewijs de geleverde versproducten aan de hand van aantallen, houdbaarheid en versheid van de voorraad versproducten en gaat na of de koelketen ononderbroken verloopt (producten direct na levering in de koeling worden opgeslagen), zodat de kwaliteit van versproducten wordt gegarandeerd.	

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.5 werkproces: Overlegt met en onderhoudt externe contacten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers overlegt met externe contacten (zoals leveranciers, distributiecentrum, schoonmaakbedrijf, onderhoudsmonteurs) over de prijs, kwaliteit en leveringsvoorwaarden van de door hen te leveren of geleverde producten of diensten. Hij handelt zowel het financiële als het niet-financiële aspect af. Bij onduidelijkheden raadpleegt hij zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Afspraken met externe contacten zijn duidelijk en worden nageleefd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderhandelen</li> </ul>	De chef vers onderhandelt binnen geldende kaders (bijvoorbeeld bedrijfsafspraken) met externe contacten, zodat afspraken over prijs, kwaliteit en leveringsvoorwaarden gemaakt zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyseren en interpreteren van offertes</li> <li>Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>Kennis van de spelers en doelgroepen in de markt</li> <li>Spreekvaardigheid: beargumenteren</li> <li>Toepassen van onderhandelingstechniek en</li> </ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	De chef vers bewaakt de naleving van afspraken die hij met externe contacten heeft gemaakt en meldt afwijkingen tijdig, zodat de kwaliteit is geborgd.	

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.6 werkproces: Maakt presentatieplan</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers maakt een presentatieplan voor de totale presentatie, een actiepresentatie, themapresentatie of proeftableau volgens zijn eigen ideeën en die van medewerkers, dat aansluit bij de bedrijfsrichtlijnen en promotionele acties die voortvloeien uit de marketingstrategie. Hij beschrijft de presentatie van versproducten, de inrichting van de winkel/ afdeling en de benadering van de klanten. Hij beschrijft in het presentatieplan tevens acties en seizoenspresentaties en bespreekt het presentatieplan met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een uitgewerkt presentatieplan afgestemd met zijn leidinggevende.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De chef vers stemt het presentatieplan af met de leidinggevende, zodat deze beslissingen kan maken over de presentatie van producten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>Kennis en toepassing van presentatievormen en presentatietechnieken</li> <li>Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> <li>Representaties bepalen, aflezen en/of controleren</li> <li>Schrijfvaardigheid</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De chef vers toont inzicht in presentatievormen en presentatietechnieken bij het maken van het presentatieplan, zodat het presentatieplan past binnen de markt en het vakgebied.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De chef vers beschrijft alle benodigde gegevens over de presentatie van versproducten accuraat in het presentatieplan, zodat het presentatieplan volledig is.	

<b>Kerntaak 1 Bepaalt en bewaakt de voorraad versproducten en presentaties</b>			
<b>1.7 werkproces: Neemt preventieve maatregelen tegen winkelcriminaliteit</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers stelt periodiek vast hoeveel criminele derving (diefstal en/of vernieling) er is geweest. Hij bekijkt hoe de hoeveelheid criminele derving zich verhoudt tot de gecalculeerde derving. Op basis daarvan evalueert de chef vers de preventieve veiligheidsmaatregelen en doet hij een voorstel om deze maatregelen bij te stellen. Dit voorstel bespreekt hij met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er zijn voldoende geschikte maatregelen genomen om criminele derving te voorkomen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie genereren uit gegevens</li> <li>• Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	De chef vers bedenkt op basis van de periodieke gegevens over criminele derving een passende oplossing, zodat er voldoende maatregelen genomen worden om criminele derving te voorkomen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berekenen van criminele derving en dit relateren aan gecalculeerde criminele derving</li> <li>• Kennis en toepassing van kosten/batenanalyse</li> <li>• Kennis en toepassing van veiligheidsmaatregelen</li> </ul>
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostenbewust handelen</li> </ul>	De chef vers maakt een afweging tussen kosten en baten van veiligheidsmaatregelen, zodat de meest geschikte maatregelen genomen kunnen worden om criminele derving te voorkomen.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen</li> </ul>	De chef vers bespreekt voorstellen voor (de aanpassing van) veiligheidsmaatregelen met zijn leidinggevende, zodat de leidinggevende over deze voorstellen kan beslissen.	

## Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces

### Proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces		Competenties																										
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y		
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Met druk en tegenslag tonen	Gedrevenheid en ambitie	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																												
2.1	Bepaalt beleid voor het be- en verwerkingsproces																											
2.2	Maakt een be- en verwerkingsplanning voor versproducten					X				X	X							X										
2.3	Bewaakt be- en verwerkingsproces en verkoopproces		X			X								X				X										
2.4	Be- en verwerkt versproducten										X											X						
2.5	Beheerst en voorkomt derving										X		X							X								X
2.6	Bewaakt voedselveiligheid		X																	X	X							

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## Detaillering proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces			
2.2 werkproces: Maakt een be- en verwerkingsplanning voor versproducten			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers maakt de be- en verwerkingsplanning voor versproducten en het bedienen van klanten. Hij bepaalt welke versproducten bewerkt, verwerkt en bereid worden en de hoeveelheid, tijd en volgorde waarin deze werkzaamheden worden uitgevoerd. Hij bepaalt wie waar en wanneer wordt ingezet. Hij gebruikt bij het opstellen van de planning de geprognosticeerde omzet en genormeerde uren (OWPU) en past de planning aan bij drukte en vakantie. Hij stemt de planning af met zijn medewerkers en overlegt bij problemen met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een optimale planning van wie wanneer welke be- en verwerkingsactiviteiten uitvoert.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De chef vers overlegt bij problemen over de personeelsplanning met de ondernemer, zodat de personeelsplanning afgestemd is op de situatie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van (doel, opbouw en inhoud van) personeelsplanning</li> <li>Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bedienen en adviseren</li> <li>Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bewerken en verwerken</li> <li>Planvaardigheid</li> <li>Schrijfvaardigheid: planning beschrijven</li> <li>Werken met tijdseenheden en tijd inschatten</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De chef vers maakt een volledige en nauwkeurige (schriftelijke) planning, waarin be- en verwerkingshandelingen aan tijd en mensen zijn gekoppeld, of voert dit in een planningssysteem in, zodat duidelijk is voor betrokkenen welke activiteiten wanneer moeten worden uitgevoerd.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Tijd indelen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	De chef vers maakt een overzicht van de benodigde activiteiten, schat de benodigde tijd realistisch in en stelt de benodigde mankracht vast, zodat er een optimale planning ontstaat.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	De chef vers maakt een be- en verwerkingsplanning van versproducten, gebruik makend van zijn kennis van technieken en producten, zodat de be- en verwerking efficiënt kan verlopen.	

<b>Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces</b>			
<b>2.3 werkproces: Bewaakt be- en verwerkingsproces en verkoopproces</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers stuurt medewerkers aan om de voortgang en kwaliteit van het be- en verwerkingsproces en verkoopproces te bewaken. Hij controleert of de be- en verwerkingsplanning gehaald wordt. Hij geeft medewerkers voorafgaand en tijdens de werkzaamheden instructies over de uitvoering van het be- en verwerken, verkooptaken, prioriteiten, productiviteitsnormen en te behalen resultaten. Tevens controleert hij of medewerkers het verkoopproces volgens bedrijfsrichtlijnen doorlopen, of zij een klantgerichte en klantvriendelijke houding hebben en passende adviezen geven. Hij handelt klachten af die medewerkers niet zelf kunnen afhandelen. Indien nodig stuurt hij processen bij door medewerkers aan te spreken op hun gedrag. Hij rapporteert de voortgang van de processen en ontvangen klachten aan zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers zijn zodanig aangestuurd dat het be- en verwerkingsproces en het verkoopproces efficiënt en effectief verlopen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	De chef vers is zich bewust welke zaken effect op het behalen van de be- en verwerkingsplanning en de voortgang van het verkoopproces kunnen hebben en onderneemt indien nodig actie, zodat de be- en verwerkingsplanning gehaald wordt en het verkoopproces efficiënt en effectief verloopt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>Instructie geven</li> <li>Kennis en toepassing van Arbo-richtlijnen</li> <li>Kennis en toepassing van HACCP- richtlijnen en de geldende Hygiëncode</li> <li>Kennis en toepassing van milieuregelgeving</li> <li>Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bedienen en adviseren</li> <li>Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bewerken en verwerken</li> <li>Kennis van kwaliteitssystemen</li> <li>Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> <li>Leidinggevende vaardigheden</li> </ul>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	De chef vers geeft door middel van instructie aan hoe en volgens welke kwaliteits- en productiviteitsnormen medewerkers hun werk moeten uitvoeren, zodat de medewerkers weten wat er van hen verwacht wordt. De chef vers controleert of medewerkers functioneren volgens de gemaakte afspraken en grijpt hij indien nodig in, zodat de werkzaamheden efficiënt en effectief verlopen.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	De chef vers analyseert klachten, weegt mogelijke oplossingen tegen elkaar af en bepaalt vervolgens hoe klachten afgehandeld moet worden, zodat een passende oplossing voor klachten wordt gekozen.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	De chef vers wijst zijn leidinggevende actief op informatie over de voortgang van processen en patronen in ontvangen klachten, zodat zijn leidinggevende hierop actie kan ondernemen.	

**Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces**

**2.3 werkproces: Bewaakt be- en verwerkingsproces en verkoopproces**

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Schrijfvaardigheid: invullen van formulieren/lijsten</li><li>• Spreekvaardigheid: beargumenteren</li><li>• Spreekvaardigheid: instructies en feedback geven</li></ul>
--	--	--	---

<b>Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces</b>			
<b>2.4 werkproces: Be- en verwerkt versproducten</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers werkt bij drukte mee bij het bewerken, verwerken van versproducten en het verkopen ervan. Hij signaleert daarbij eventuele afwijkingen of derving. Hij verpakt versproducten indien nodig voor, met de hand of met behulp van de verpakkingsmachine. Hij voorziet verpakkingen van versproducten van prijzen en/of etiketten conform specificaties.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De versproducten worden be- en verwerkt conform planning en specificaties, ook bij omstandigheden zoals onverwachte drukte of ziekte.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	De chef vers bewerkt en verwerkt versproducten bedreven, met gebruik van voorgeschreven technieken en met inachtneming van de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het product, zodat het be- en verwerken doorgaat en er geen verspilling optreedt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en verwerkingshandelingen AGF zoals snijden, schrappen, wassen, drogen of vermengen</li> <li>Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en verwerkingshandelingen brood zoals snijden (half en heel) of afbakken</li> <li>Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en verwerkingshandelingen kaas zoals snijden, portioneren of wegen</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De chef vers werkt conform de voorgeschreven procedures en planning voor het bewerken en verwerken van versproducten, zodat het be- en verwerken efficiënt verloopt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en verwerkingshandelingen vis zoals fileren, onthuiden, in moten hakken, marineren, zouten, bakken of garen</li> <li>Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en</li> </ul>

## Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces

### 2.4 werkproces: Be- en verwerkt versproducten

			<p>verwerkingshandelingen vlees (inclusief kip, pluimvee, wild en gevogelte) zoals verdelen, snijden, wegen, portioneren, vliezen, afgrillen of gehakt mengen/draaien</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indien van toepassing één of meerdere van de volgende be- en verwerkingshandelingen vleeswaren zoals snijden, grillen of portioneren volgens vaste bakjes</li><li>• Kennis en toepassing van Arbo-richtlijnen</li><li>• Kennis en toepassing van HACCP- richtlijnen en de geldende Hygiëncode</li><li>• Kennis en toepassing van veiligheidsmaatregelen</li><li>• Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bewerken en verwerken</li><li>• Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li></ul>
--	--	--	---

<b>Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces</b>			
<b>2.5 werkproces: Beheerst en voorkomt derving</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers controleert steekproefsgewijs of versproducten (tussenproducten of eindproducten) voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen. Hij let op het uiterlijk, de consistentie, temperatuur en geur van de versproducten en controleert houdbaarheidsdata. Hij verwijdert versproducten die niet aan de kwaliteitseisen voldoen en/of spreekt medewerkers hierop aan. De chef vers stelt vast en registreert hoeveel derving er is en hoe deze hoeveelheid derving zich verhoudt tot de gecalculerde derving. Op basis van deze informatie maakt hij een afweging tussen het beperken van derving (bijvoorbeeld het aanpassen van de hoeveelheid of verscheidenheid aan productaanbod) en het behoud van keuzemogelijkheden voor klanten gedurende de dag. Bij het overschrijden van dervingnormen neemt hij (beheers)maatregelen, legt deze vast en informeert medewerkers hierover.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Derving wordt tijdig gesignaleerd en tot een minimum beperkt.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> <li>• Systematisch werken</li> </ul>	De chef vers controleert de kwaliteit van versproducten steekproefsgewijs en systematisch, zodat hij derving tijdig kan signaleren en op basis daarvan kan ingrijpen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berekenen van derving en dit relateren aan gecalculerde derving</li> <li>• Gespreks- en luistervaardigheid</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>• Expertise delen</li> </ul>	De chef vers associeert het uiterlijk, de consistentie, temperatuur en geur van versproducten met de versheid en draagt de kennis over aan medewerkers, zodat hij derving kan constateren en beheersen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis en toepassing van op- en afwaarderen van versproducten</li> <li>• Kennis van en inzicht in (omvang) proces van bewerken en verwerken</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie genereren uit gegevens</li> </ul>	De chef vers vergelijkt de werkelijke derving met de gecalculerde derving.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van financiële positie van de organisatie</li> <li>• Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> </ul>
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostenbewust handelen</li> </ul>	De chef vers bekijkt de mogelijkheden om (kosten van) derving te reduceren, maakt een afweging tussen het beperken van derving en het behoud van keuzemogelijkheden voor klanten en besluit welke acties nodig zijn, zodat derving tot een minimum beperkt is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schrijfvaardigheid: invullen van formulieren/lijsten</li> </ul>

<b>Kerntaak 2 Bepaalt en bewaakt het be- en verwerkingsproces</b>			
<b>2.6 werkproces: Bewaakt voedselveiligheid</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers bewaakt de voedselveiligheid door te controleren of de medewerkers hygiënisch werken (bijvoorbeeld met de juiste snijplanken, messen en schone handen), kruisbesmetting voorkomen en formulieren met betrekking tot HACCP correct invullen. Daarnaast controleert hij of de versproducten op de juiste wijze en met de juiste verpakkingsmaterialen zijn verpakt. Hij controleert of de versproducten zijn voorzien van passende etikettering en ingrediëntendeclaratie. Tevens controleert hij of de werkruimtes, schappen, machines en/of materialen volgens richtlijnen gereinigd en/of gedesinfecteerd worden. Bij geconstateerde afwijkingen onderneemt hij actie.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De organisatie/ afdeling voldoet aan de wettelijke richtlijnen rondom voedselveiligheid.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	De chef vers controleert of medewerkers hygiënisch werken volgens de geldende hygiënerichtlijnen en onderneemt actie door medewerkers die niet aan deze richtlijnen voldoen te instrueren of aan te spreken, zodat kruisbesmetting voorkomen wordt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis en toepassing van Arbo-richtlijnen</li> <li>Kennis en toepassing van HACCP- richtlijnen en de geldende Hygiëncode</li> <li>Kennis en toepassing van milieuregelgeving</li> </ul>
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> <li>Systematisch werken</li> </ul>	De chef vers controleert steekproefsgewijs en systematisch of versproducten correct zijn verpakt, of etikettering is voorzien van de juiste datum, prijs, productnaam en het juiste gewicht en of werkruimtes, schappen, machines en/of materialen op de juiste wijze gereinigd en/of gedesinfecteerd zijn, zodat hij zicht heeft op de naleving van de richtlijnen rondom voedselveiligheid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis en toepassing van veiligheidsmaatregelen</li> <li>Kennis en toepassing van wettelijke richtlijnen m.b.t. verpakking, etikettering en destructie</li> </ul>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> </ul>	De chef vers informeert medewerkers over regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en geeft bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden het goede voorbeeld aan medewerkers, zodat medewerkers weten hoe zij kunnen voldoen aan de wettelijke richtlijnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van (voorkomen van) kruisbesmetting</li> <li>Kennis van producten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)</li> </ul>

### Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding

#### Proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
3.1	Begeleidt medewerkers			x		x																					
3.2	Organiseert en voert werkoverleg					x												x									
3.3	Bepaalt personeelsbeleid																										
3.4	Werft en/of selecteert medewerkers					x																x					
3.5	Voert formele gesprekken			x		x		x		x																	
3.6	Faciliteert opleiding van medewerkers																										

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## Detaillering proces-competentie-matrix Chef vers

<b>Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding</b>			
<b>3.1 werkproces: Begeleidt medewerkers</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers begeleidt (nieuwe) medewerkers en/of leerlingen. Hij motiveert en stimuleert de medewerker. Hij geeft de medewerker feedback op zijn functioneren en draagt oplossingen en verbeterpunten aan. Hij stemt de hoeveelheid en wijze van begeleiden af op de ontwikkeling van de medewerkers. Hij biedt materialen en middelen aan om te leren. Hij geeft een voorbeeldfunctie en bevordert een goede verstandhouding tussen de medewerkers.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Begeleiding afgestemd op de behoefte van de (nieuwe) medewerker. Gemotiveerde medewerkers.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coachen</li> <li>• Motiveren</li> </ul>	De chef vers geeft feedback aan en motiveert medewerkers om werkzaamheden en problemen zelfstandig aan te pakken, zodat zij met een positieve instelling hun taken uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begeleidingsvaardigheden</li> <li>• Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>• Spreekvaardigheid: instructies en feedback geven</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	De chef vers vraagt de medewerker naar zijn mening over zijn functioneren, zodat de chef weet waarbij hij kan begeleiden.	

<b>Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding</b>			
<b>3.2 werkproces: Organiseert en voert werkoverleg</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers. Hij structureert het werkoverleg, bespreekt de voortgang van de winkel/afdeling en maakt melding van belangrijke zaken (zoals nieuwe producten of promotieactiviteiten, marketingstrategie, ontwikkelingen in de markt of door de ondernemer gewijzigd beleid). Hij luistert naar de medewerkers en stimuleert hen om een eigen inbreng te geven. Hij legt afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn duidelijk geïnformeerd en gehoord over relevante werkgerelateerde onderwerpen en het welvaren van de organisatie. De chef vers is op de hoogte van wat er speelt op de werkvloer. Het werkoverleg is efficiënt en effectief verlopen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> <li>Bevorderen van de teamgeest</li> </ul>	De chef vers maakt tijdens het werkoverleg melding van belangrijke zaken en stimuleert medewerkers hierop te reageren, waarbij hij een goede onderlinge verstandhouding tussen de medewerkers bevordert, zodat de medewerkers op de hoogte zijn van (nieuwe) ontwikkelingen en betrokken zijn bij elkaar en de organisatie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>Kennis van marktontwikkelingen in de versdetailhandel</li> <li>Leidinggevende vaardigheden</li> <li>Meetinstrumenten aflezen</li> </ul>
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tijd indelen</li> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	De chef vers houdt tijdens het overleg de tijd in de gaten en bewaakt de voortgang door zich te houden aan de agenda, maakt duidelijke afspraken tijdens het werkoverleg en zorgt dat alle relevante punten worden besproken, zodat het werkoverleg efficiënt en effectief verloopt.	

<b>Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding</b>			
<b>3.4 werkproces: Werft en/of selecteert medewerkers</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers selecteert nieuwe medewerkers bij gebleken personeelsbehoefte. Hij past een selectiemethode toe en voert sollicitatiegesprekken met kandidaten. Hij inventariseert wensen, verwachtingen en eisen ten aanzien van de arbeidsovereenkomst en bespreekt de uitkomsten met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een voor het bedrijf en de functie geschikte medewerker is geselecteerd. De leidinggevende kan op basis van input van de chef vers een arbeidsovereenkomst opstellen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De chef vers houdt zich bij het voeren van sollicitatiegesprekken en inventariseren van wensen, verwachtingen en eisen t.a.v. de arbeidsovereenkomst aan de voorgeschreven procedures en stelt vast of de sollicitant aan de gestelde functie-eisen voldoet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>• Kennis en toepassing van werving- en selectieprocedures</li> <li>• Kennis van de geldende CAO</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen</li> <li>• Proactief informeren</li> <li>• Openhartig en oprecht communiceren</li> </ul>	De chef vers communiceert tijdens het sollicitatiegesprek duidelijk en direct met kandidaten, maakt de verwachtingen van het gesprek duidelijk en stelt vragen, zodat hij voldoende informatie verzamelt over de kandidaat. De chef vers bespreekt de uitkomsten van het selectiegesprek met zijn leidinggevende en informeert hem over belangrijke wensen, verwachtingen en eisen van de kandidaat, zodat de leidinggevende kan beslissen of de kandidaat wordt aangesteld en de arbeidsovereenkomst wordt opgesteld.	

<b>Kerntaak 3 Bepaalt personeelsbeleid en geeft leiding</b>			
<b>3.5 werkproces: Voert formele gesprekken</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers voert formele gesprekken met medewerkers. Aan de hand van de gesprekken signaleert hij opleidings- en ontwikkelbehoeften en tekortkomingen, suggesties en ideeën van de desbetreffende medewerkers. De chef vers bespreekt vooraf met zijn leidinggevende de geplande gesprekken en rapporteert achteraf de uitkomsten en vraagt om akkoord voor eventuele voorgestelde veranderingen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gestructureerd verlopen gesprek. Verslag van het gesprek is besproken met de leidinggevende. De opleidings- en ontwikkelbehoeften van medewerker zijn in kaart gebracht.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coachen</li> <li>• Anderen ontwikkelen</li> </ul>	<p>De chef vers geeft de medewerker tijdens formele gesprekken heldere en constructieve feedback en stimuleert de medewerker ook kritisch naar zichzelf te kijken en op de feedback te reageren, zodat het functioneren van de medewerker vanuit twee kanten besproken is.</p> <p>De chef vers erkent ontwikkelbehoeften en –mogelijkheden bij de medewerker, zodat deze in kaart zijn gebracht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begeleidingsvaardigheden</li> <li>• Gespreks- en luistervaardigheid</li> <li>• Kennis en toepassing van personeelsinstrumenten</li> <li>• Kennis van functionerings- en beoordelingscyclus</li> <li>• Leidinggevende vaardigheden</li> <li>• Schrijven van gespreksverslagen</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Afstemmen</li> <li>• Openhartig en oprecht communiceren</li> </ul>	De chef vers stemt vooraf met zijn leidinggevende af over te houden gesprekken en bespreekt achteraf de uitkomsten en vraagt om akkoord voor eventuele voorgestelde veranderingen.	
Overtuigen en beïnvloeden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesprekken richting geven</li> </ul>	De chef vers leidt het gesprek in duidelijke banen en oefent actief invloed uit op het verloop van het gesprek, zodat het gesprek met duidelijke afspraken kan worden afgesloten.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De chef vers rapporteert volledig en nauwkeurig wat is besproken en afgesproken in het formele gesprek, zodat het kan worden gearchiveerd in het personeelsdossier en ter inzage beschikbaar is voor het management.	

## Kerntaak 4 Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit

### Proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 4 Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit	Competenties																										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y		
	Beslissen en activiteiten inrichten	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwach- tingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Met druk en tegenslag tonen	Gedrevenheid en ambitie	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
4.1	Stelt financieel beleid vast																										
4.2	Maakt marketinganalyses												x														
4.3	Bepaalt marketingstrategie																										
4.4	Voert financiële administratie uit																										
4.5	Berekent en analyseert kengetallen					x				x	x																
4.6	Bewaakt en verantwoordt financiële situatie																										

### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## Detaillering proces-competentie-matrix Chef vers

Kerntaak 4 Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit			
4.2 werkproces: Maakt marketinganalyses			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers voert marketinganalyses uit, door de interne en externe omgeving te analyseren. Hij maakt hierbij gebruik van verschillende bronnen, zoals SWOT-analyse, verkoopcijfers (kassagegevens/ PLU), vragen van klanten, concurrentieanalyses, het marktgebied, ontwikkelingen in de sector (trends). Hij bespreekt zijn bevindingen met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een analyserapport van de interne en externe omgeving om te komen tot een strategisch plan.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie genereren uit gegevens</li> <li>• Conclusies trekken</li> </ul>	De chef vers legt relaties tussen marketinggegevens uit de interne en externe omgeving, combineert verschillende bronnen en trekt logische conclusies, zodat een analyserapport beschikbaar is dat hij kan bespreken met zijn leidinggevende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van (totstandkoming) financiële kengetallen</li> <li>• Kennis van de spelers en doelgroepen in de markt</li> <li>• Kennis van en inzicht in marktanalyses</li> <li>• Kennis van financiële positie van de organisatie</li> <li>• Kennis van marktontwikkelingen in de versdetailhandel</li> <li>• Schrijfvaardigheid</li> </ul>

<b>Kerntaak 4 Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit</b>			
<b>4.5 werkproces: Berekent en analyseert kengetallen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De chef vers maakt indien nodig de kas op en berekent de financiële cijfers (zoals kostprijs, omzetcijfers, winstmarges en/of verkoopprijs). Hij houdt deze informatie volledig en gestructureerd bij in het systeem. De chef vers leest en interpreteert (aangeleverde) financiële gegevens (kengetallen). Hij zoekt continu naar efficiencyverbetering en kostenbeheersing. Hij bespreekt de financiële analyse met zijn de leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De chef vers heeft de gerealiseerde omzet berekend. De omzetcijfers zijn overgedragen aan de leidinggevende.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	De chef vers legt de berekening en analyse van de financiële kengetallen voor aan zijn leidinggevende, zodat die er conclusies uit kan trekken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Berekenen van financiële kengetallen</li> <li>Gespreks- en luistervaardigheid</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> <li>Structuur aanbrengen</li> </ul>	De chef vers legt de omzetcijfers en onderliggende financiële informatie volledig en gestructureerd vast, zodat hij de ondernemer een helder overzicht kan geven van de gerealiseerde omzet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van (totstandkoming) financiële kengetallen</li> <li>Kennis van automatisering</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De chef vers weet hoe hij financiële kengetallen moet berekenen en doet dit vlot en accuraat, zodat hij een kloppend overzicht kan maken van de gerealiseerde omzet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van financiële positie van de organisatie</li> <li>Schrijfvaardigheid</li> </ul>