

Keuzedeel mbo

Assortimentskennis vleeswaren en salades

Code

K1223

Ontwikkeld door: Brancheorganisatie CBL en NcVB in samenwerking met SBB

Penvoerder: Sectorkamer handel

Gevalideerd door: Sectorkamer handel

Op: 16-03-2021

1. Algemene informatie

D1: Assortimentskennis vleeswaren en salades

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Onderwijsinstellingen kunnen, onder specifieke voorwaarden, in de derde leerweg een certificaatgerichte opleiding aanbieden voor een keuzedeel dat na 1 augustus 2020 is vastgesteld. Zie vragen 7 en 17 van de veelgestelde vragen veranderaanpak (<https://kwalificatiestructuur-mijn.s-bb.nl/vragen/verander>).

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Er zijn in Nederland veel bedrijven die vleeswaren en salades bereiden, bewerken en/of verkopen, zoals speciaalzaken en supermarkten. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met versafdelingen, waaronder de afdeling met vleeswaren en salades, het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten (en collega's) over vleeswaren en salades te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Met dit keuzedeel kunnen onder andere beginnend en ervaren beroepsbeoefenaars en werkzoekenden zich scholen en specialiseren en daarmee inspelen op ontwikkeling in de markt.

Zelfstandige betekenis

Deelnemers aan dit keuzedeel beschikken na afronding over een complete set toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vleeswaren en salades. Na het behalen van het certificaat kan de certificaathouder klanten en collega's adequaat zelfstandig informeren over vleeswaren en salades.

Doelgroep

De doelgroep van het keuzedeel bestaat onder andere uit werkzoekenden met een achtergrond in de retail en interesse in het informeren van klanten over vleeswaren en salades en uit medewerkers zich willen bijscholen/omscholen. Het gecertificeerde keuzedeel is ook interessant voor werkenden die soortgelijke verkoopfuncties bekleden en/of werken in een aanverwante sectoren. Zij kunnen zich bij- of omscholen.

Ingangsdatum certificaat

01-08-2021

Ontwikkeld voor kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Na het afronden van dit keuzedeel heeft een student voldoende vakkennis en vaardigheden om examen te doen voor het certificaat Assortimentskennis vleeswaren en salades. Dit examen maakt geen deel uit van het keuzedeel. Een afdeling Vleeswaren en salades voorziet in belangrijke mate in de behoefte van consumenten. Vanwege het aantal supermarkten met een versafdeling 'Vleeswaren en salades' geeft brancheorganisatie CBL aan dat er een vraag is naar gekwalificeerd en gecertificeerd personeel. Dit keuzedeel voorziet in deze scholingsvraag om verkoopspecialisten (niveau 3) en managers retail (niveau 4) hierin (bij) te scholen.

Relevantie van het keuzedeel

Er zijn in Nederland veel bedrijven die vleeswaren en salades bereiden, bewerken en/of verkopen, zoals speciaalzaken en supermarkten. Alleen al de supermarkten tellen ruim 260.000 betaalde banen. Dit aantal neemt al diverse jaren toe. Voor supermarkten geldt dat zij zich met name met afdelingen voor vleeswaren en salades het meest zichtbaar kunnen onderscheiden van de concurrentie. Het specialiseren van medewerkers op een versafdeling heeft ook meerwaarde ten opzichte van de online bestellingen van klanten. De deskundigheid van medewerkers om klanten over vleeswaren en salades te informeren en te adviseren zijn bepalend voor de beeldvorming van de kwaliteit bij klanten. Op meer afdelingen in een organisatie inzetbaar zijn vergroot de kans op werk.

Beschrijving van het keuzedeel

In het keuzedeel staan specifieke kennis en vaardigheden met betrekking tot een assortiment aan vleeswaren en salades. Er wordt met name ingegaan op product- en assortimentskennis.

Branchevereisten

Ja,
Branchecertificaat CBL Assortimentskennis vleeswaren en salades.
Voor de georganiseerde supermarktbranche is het heel waardevol wanneer een cursist/(beginnend) beroepsbeoefenaar zich met behulp van een keuzedeel in de context van supermarkt kan ontwikkelen. Aanvullend op een via een eerste, tweede of derde leerweg aangeboden keuzedeel biedt brancheorganisatie CBL (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) de mogelijkheid een CBL-erkenning in de vorm van een diploma/certificaat af te geven. De CBL-erkenning wordt afgegeven na het met goed gevolg afronden van een aanvullend CBL-examen. De CBL-erkenning is extra waardevol in de supermarktcontext vanwege de herkenbaarheid voor werkgevers en voor de borging dat het geleerde in de supermarktcontext is toe te passen.

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Ontwikkelt toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vleeswaren en salades

Complexiteit

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar op een afdeling met een assortiment aan vleeswaren en salades zijn divers. Hiervoor gelden veelal standaardwerkwijzen. Om op vragen en behoeften van (interne) klanten in te spelen heeft de beginnend beroepsbeoefenaar product- en assortimentskennis van vleeswaren en salades nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar krijgt te maken met verschillende klanten met verschillende informatiebehoeften. Tevens werkt hij met kwetsbaar en beperkt houdbare vleeswaren en salades. Dit maakt het toepassen van product- en assortimentskennis complex.

De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar op een afdeling met vleeswaren en salades zijn divers. Van de beginnend beroepsbeoefenaar wordt gevraagd om op de best passende wijze klantgericht te reageren en te handelen. Dit heeft onder andere te maken met een nadruk op verkoop en op het bijblijven op het vakgebied. Hiervoor gelden veelal standaardwerkwijzen. Om op vragen en behoeften van klanten in te spelen heeft de beginnend beroepsbeoefenaar assortiments- en toepassingskennis van vleeswaren en salades nodig. Het feit dat de beginnend beroepsbeoefenaar te maken krijgt met verschillende klanten met verschillende informatiebehoeften en met kwetsbare producten maakt het toepassen van assortimentskennis en het geven van klantgerichte adviezen complex.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn taken zelfstandig uit binnen de kaders van de werkgever/onderneming. Hij heeft een zelfstandige en een uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor het uitvoeren van zijn eigen takenpakket en werkt onder toezicht en onder leiding van een leidinggevende die eindverantwoordelijk is.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de opbouw van het assortiment aan vleeswaren en salades
- heeft kennis van streekproducten en -specialiteiten op het gebied van vleeswaren en salades
- heeft kennis van invloeden van feestdagen en seizoenen op de samenstelling van het assortiment aan vleeswaren en salades
- heeft kennis van factoren met een invloed op de prijsvorming van vleeswaren en salades
- heeft kennis van invloeden op het koopgedrag van consumenten bij de aankoop van vleeswaren en salades
- heeft kennis van productinformatie van vleeswaren en salades
- heeft kennis van logo's en -keurmerken op het gebied van dierenwelzijn en milieu voor vleeswaren en salades
- heeft kennis van kenmerken, eigenschappen en functies van voedingsstoffen in vleeswaren en salades voor het menselijk lichaam
- heeft kennis van voedingsstoffen en de voedingswaarde in veel voorkomende vleeswaren en salades
- heeft kennis van kenmerken van ecologische/biologische teelt/productie van vlees en andere ingrediënten van vleeswaren en salades
- heeft, met betrekking tot vleeswaren en salades, kennis van trends op het gebied van voeding, gezondheid en milieubewust eten
- heeft, met betrekking tot vleeswaren en salades, kennis van invloeden van trends op het advies aan consumenten en het belang hiervan voor de organisatie
- heeft kennis van bereidingswijzen van vleeswaren en salades
- heeft kennis van (mogelijke) invloeden van vleeswaren en salades op veel voorkomende allergieën en diëten
- heeft kennis van maak- en productieprocessen van veel voorkomende soorten vleeswaren en salades
- heeft kennis van smaakeigenschappen van veel voorkomende producten in het assortiment aan vleeswaren en salades
- heeft kennis van toepassingsmogelijkheden (met de daarbij benodigde hoeveelheden) van veel voorkomende soorten vleeswaren en salades
- heeft kennis van de vervangingsvraag van vleeswaren en salades
- heeft kennis van veel voorkomend bederf bij vleeswaren en salades
- heeft kennis van maatregelen ter voorkoming van bederf van vleeswaren en salades
- heeft kennis van houdbaarheid van (voorverpakte) vleeswaren en salades
- heeft kennis van het op de juiste wijze verpakken, bewaren, koelen en/of invriezen van vleeswaren en salades door consumenten
- heeft kennis van eisen vanuit de warenwet voor productinformatie over vleeswaren en salades
- heeft kennis van de voedselveiligheidseisen voor het werken met vleeswaren en salades
- heeft kennis van het begrip duurzaamheid als het gaat om aanvoer, verpakking en houdbaarheid van vleeswaren en salades
- heeft kennis van het combineren van vleeswaren en salades met diverse eetmomenten

D1-K1: Ontwikkelt toepassingsgerichte product- en assortimentskennis van vleeswaren en salades

- heeft kennis van controlerende instanties in de keten van slacht tot verkoop van vlees
- heeft kennis van het verantwoord omgaan met reststromen

- kan HACCP-aanvullingen specifiek voor vleeswaren en salades toepassen
- kan soorten vleeswaren en salades onderscheiden
- kan vleeswaren en salades op kwaliteit beoordelen
- kan informatie op verpakkingen van vleeswaren en salades interpreteren en uitleggen
- kan kennis van het assortiment aan vleeswaren en salades in (advies)gesprekken met (interne) klanten toepassen