

Beroepscompetentieprofiel Retailsector - Foodservice medewerker

1. Algemene informatie

Naam BCP:	datum:	versie:
Foodservice medewerker (niveau 2)	6 januari '20	0.1
Ontwikkeld door:	KCH	
Brondocument(en)	<ul style="list-style-type: none">• Interviews met vertegenwoordigers van retail/foodservice - 2019• Vacatureteksten en functiebeschrijvingen foodservice medewerker - najaar 2019• Verslag congres Foodretail meets Foodservice - 13 maart 2019• www.distrifood.nl; www.supermarkt.nl	
Legitimering proces ontwikkeling BCP door	Bestuur KCH op 13 februari 2020	
Mogelijke functiebenamingen	Medewerker versplein, verkoopmedewerker / verkoper vers	
Verwante beroepen (schema)	Foodservice specialist (niveau 3) Assistent medewerker foodservice (niveau 1)	
Loopbaanperspectief	De foodservice medewerker heeft de mogelijkheid om door te groeien naar de functie foodservice specialist met een coachende en beherende rol naast de uitvoerende rol.	

2. Beschrijving van het beroep

Werkomgeving (NLQF)	<p>De foodservice medewerker is werkzaam in de retail in zowel de supermarkten als in de food specialzaken. De differentiatie in type organisatie leidt tot verschillen in werkzaamheden en benodigde (product)kennis, vaardigheden en inzicht.</p> <p>De foodservice medewerker werkt vooral op de winkelvloer, in de open keuken of in een zogenaamd vers-eiland, en in de goederenopslag. Hij assembleert en verkoopt producten en is aanspreekpunt voor klanten. Hij zorgt daarbij voor een optimale artikelpresentatie.</p>
---------------------	--

Attitude	<p>De foodservice medewerker:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Is klantgericht, representatief en gastvrij. • Heeft een passie voor voeding en is bereid om zich te verdiepen in het assortiment, hij kan daardoor kennis en vaardigheden opbouwen en een meerwaarde leveren in het contact met de klant, bijvoorbeeld bij het geven van adviezen. • Is proactief en commercieel, hij ziet (verkoop)kansen en neemt actie om die te benutten. Hij verleidt de klant tot de aankoop. • Is stressbestendig, hij blijft rustig en professioneel bij procedures die gelijktijdig lopen en bij het uitvoeren van werkzaamheden bij drukte (wachtrij). • Volgt steeds de procedures, bijvoorbeeld ten aanzien van de houdbaarheid van producten en het volgen van recepturen (eigen initiatieven zijn niet aan de orde) en is zeer zorgvuldig op het gebied van (voedsel)veiligheid en let erop dat de derving minimaal is. • Heeft oog voor detail en is trots op het product, hij zorgt ervoor dat de presentatie 'zichzelf verkoopt'. • Is flexibel en bereid om met de organisatie mee te ontwikkelen, zijn ideeën in te brengen en aan pilots mee te werken. • Kan goed samenwerken maar ook zelfstandig werken. Hij is professioneel en collegiaal in de omgang met collega's. • Is integer in de omgang met geld en bedrijfsinformatie. • Is bereid om op onregelmatige tijden te werken.
Verantwoordelijkheid en Zelfstandigheid (NLQF)	<p>De foodservice medewerker heeft met name uitvoerende taken die hij zelfstandig uitvoert binnen de kaders van de organisatie. Hij werkt meestal binnen een (foodservice) team onder leiding van een foodservice specialist, afdelingsmanager of ondernemer. Hij bewaakt de kwaliteit van zijn werk en rapporteert aan zijn leidinggevende wanneer er iets mis gaat.</p> <p>Hij heeft een gezamenlijke verantwoordelijkheid met het team om de doelstellingen van de organisatie / afdeling te behalen.</p>
Kennis en vaardigheden (NLQF) - niveau 2	<p><i>Kennis</i> De foodservice medewerker weet op uitvoeringsniveau het 'hoe' en het 'waarom' van de werkzaamheden. Hij kent de begrippen op het gebied van het assortiment en de kwaliteitsborging en handelt daarnaar.</p> <p><i>Toepassen van kennis</i> De foodservice medewerker past kennis toe op het juiste moment en passend bij de situatie. Hij weet hoe en waarom een procedure op een bepaalde manier uitgevoerd moet worden.</p> <p><i>Probleemoplossende vaardigheden</i> De foodservice medewerker lost eenvoudige problemen (problemen die binnen de procedure vallen, bijvoorbeeld bij de klachtenprocedure of het voorkomen van derving) zelf op. Hij roept hulp in bij problemen die hij niet zelf kan / mag oplossen.</p> <p><i>Leer- en ontwikkelvaardigheden</i> De foodservice medewerker kan (digitale) informatie opzoeken. Hij stelt vragen aan een collega of zijn leidinggevende als hij er zelf niet uit komt. Hij kan, na opleiding en door zelf studeren, werken met nieuwe producten / recepturen.</p> <p><i>Informatievaardigheden</i> De foodservice medewerker kan handleidingen en instructies (zoals recepturen) binnen zijn vakgebied interpreteren en gebruiken. Hij stelt vragen als hij (extra)</p>

	<p>informatie nodig heeft.</p> <p><i>Communicatievaardigheden</i></p> <p>De foodservice medewerker communiceert servicegericht en proactief met klanten en collega's. Hij stemt de wijze van communiceren af op de gesprekspartner. Hij communiceert op klantvriendelijke wijze met klanten over de producten / diensten van de organisatie. Hij rapporteert effectief volgens de richtlijnen. Hij stelt zich actief op tijdens het werkoverleg.</p>
Complexiteit (NLQF)	<p>Veel van het werk van de foodservice medewerker betreft het uitvoeren van standaardwerkwijzen. Hij moet zich houden aan een veelheid aan procedures en (bedrijfs)richtlijnen op het gebied van (voedsel)veiligheid, klantbenadering, milieuzorg en arbeidsomstandigheden. Ook heeft hij te maken met een grote diversiteit aan werkzaamheden, een regelmatige verandering van het assortiment (aan de hand van thema's), producten met een beperkte houdbaarheid en met procedures die tegelijkertijd uitgevoerd moeten worden. Het is daarom belangrijk om zorgvuldig de planning en de procedures te volgen. De foodservice medewerker werkt daarbij grotendeels in het zicht van de klanten, die steeds kritischer en mondiger worden met een grote diversiteit aan (dieet)wensen en vragen. Vaak heeft hij te maken met een piekbelasting: mensen komen van hun werk en willen dan snel eten (kopen).</p> <p>De werkgever stelt daarnaast steeds hogere eisen aan de foodservice medewerker, mede omdat er sprake is van een grote concurrentie tussen bedrijven. De ontwikkelingen in de foodservice gaan snel (op het gebied van dienstverlening en klantbenadering, assortiment, recepten, technieken en (digitale) hulpmiddelen) en de bedrijven moeten snel reageren. De foodservice medewerkers moeten daarom continu bijscholen.</p>

3. Trends en innovaties

Arbeidsmarktinformatie	<p>Volgens de geïnterviewde organisaties is er in Nederland meer dan voldoende kans op werk als foodservice medewerker. Omdat het beroep nog zo nieuw is, zijn er nog geen gegevens beschikbaar op de websites van Beroepen in beeld en de Nationale beroepengids.</p>
Trends en ontwikkelingen	<p><i>Consument:</i></p> <p>Consumenten koken minder zelf, worden gestuurd door verleiding en gemak en willen steeds meer gezond en duurzaam eten. Ze beslissen steeds later en sneller waar, wanneer en wat ze eten, kennen meer eetmomenten en eten kleinere porties. Ze schaffen het eten 'out of home', 'on the go' en ook 'online' aan. Producten mogen daarbij best duurder zijn als de smaak, eigenschappen en herkomst van de producten voor hen kloppen. De buitenshuisconsumptie groeit: in Nederland is de verhouding thuisconsumptie versus buitenshuisconsumptie nu nog tweederde versus een derde, maar de retailers verwachten dat de buitenshuisconsumptie zal toenemen.</p> <p>De consument wordt daarnaast ouder en winkels vervullen in toenemende mate een welzijnsfunctie al dan niet in samenwerking met bijvoorbeeld zorginstellingen.</p> <p><i>Organisaties en locaties:</i></p> <p>Er komen steeds meer gemakswinkels (convenience stores), vaak in steden. Bij deze zogenaamde city stores maar ook bij winkels langs de snelweg (bij tankstations) of bij het spoor kunnen klanten naast hun (dagelijkse) boodschappen ook 'take-away' maaltijden halen of zelfs ter plekke opeten. De atmosfeer van dergelijke winkels is prettig en straalt eten, drinken, 'vers' en</p>

	<p>gemak uit. De open keuken is daarbij de sfeermaker. Ook food speciaalzaken bieden deze service in toenemende mate aan.</p> <p>Winkels worden verbouwd en er wordt meer ruimte toegekend aan het assortiment 'maaltijdgemak' en het 'vers-eiland'.</p> <p>In de concurrentie met andere winkels gaan retailers steeds meer activiteiten toevoegen aan de dienstverlening. Ze gaan bijvoorbeeld maaltijden thuis bezorgen of sluiten contracten af met andere organisaties af voor de levering van producten en maaltijden. Ook in Nederland is sprake van een opkomst van het 'platform denken'. Meer en meer zoeken retailers een 1-op-1 relatie met klanten, waarbij ze een serie aan producten en diensten aan de man proberen te brengen, vaak in samenwerking met andere partijen.</p> <p><i>Ontwikkelingen op de arbeidsmarkt:</i></p> <p>Het beroep is vrij nieuw en er is sprake van veel wisselingen in personeel. Voor retailers is het van belang om enthousiaste en goed opgeleide foodservice medewerkers te behouden. (Jonge) medewerkers willen inspraak en verantwoordelijkheid en betrokken worden bij keuzes voor bijvoorbeeld de dienstverlening en inrichting. De retailer moet daaraan tegemoet komen.</p>
--	---

4. Rollen en competenties

Overzicht rollen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Foodassembleur 2. Verkoper 3. Operationeel medewerker
------------------	--

1. De foodservice medewerker als foodassembleur	
Beschrijving van de rol	<p><i>De foodassembleur is verantwoordelijk voor het samenstellen en presenteren van producten</i></p> <p>De foodservice medewerker inventariseert de uit te voeren werkzaamheden, maakt een schatting van de benodigde tijd en bepaalt de volgorde en de planning van de werkzaamheden. Hij zet de benodigde apparatuur en gereedschappen klaar. Hij berekent en verzamelt de benodigde producten en ingrediënten en beoordeelt ze op kwaliteit en bruikbaarheid. Hij maakt zo nodig ingrediënten schoon, bewerkt ze / slaat ze tussentijds op. Hij assembleert de producten volgens de voorgeschreven receptuur. Hij werkt waar nodig samen met collega's en stemt de werkzaamheden af. Hij controleert de producten op de voorgeschreven kwaliteit (smaak / gaarheid), presentatie, consistentie en temperatuur. Hij portioneert de producten, maakt ze op, pakt ze in en / of etiketteert ze. Hij houdt de (kwaliteits)rapportages bij, slaat de producten op en / of verwerkt ze in de winkelpresentatie. Hij maakt de werkruimte / apparatuur schoon en ruimt op.</p> <p>Hij neemt deel aan het periodieke werkoverleg over ontwikkelingen in de foodservice / aan opleidingen met betrekking tot nieuwe werkwijzen / recepturen.</p>

Competenties	<p><i>Samenwerken</i> Luistert goed, vat samen en vraagt door voor een goed begrip Houdt rekening met en helpt anderen in het bereiken van een gezamenlijk doel of resultaat Informeert betrokkenen over de voortgang en eventuele knelpunten</p>
	<p><i>Expertise inzetten</i> Zet specifieke kennis, inzichten en vaardigheden van het beroep in om resultaten te behalen en / of problemen op te lossen Is gedreven om zichzelf persoonlijk en professioneel te ontwikkelen</p>
	<p><i>Technologie inzetten</i> Kiest welke (moderne) middelen en materialen in te zetten Hanteert de (voorgeschreven) middelen / technologie efficiënt en effectief</p>
	<p><i>Organiseren van werk</i> Schat de benodigde capaciteit en tijd in voor werkzaamheden Regelt de benodigde mensen (kwaliteiten) en middelen Lost (praktische) problemen op</p>
	<p><i>Omgaan met procedures</i> Werkt binnen de kaders van de organisatie en gemaakte afspraken (binnen het team) Werkt conform geldende wettelijke richtlijnen en (veiligheids)voorschriften Is gemotiveerd om veilig te werken en gericht op het voorkomen van onveilige situaties</p>
	<p><i>Flexibel handelen</i> Handelt doelmatig door zich aan te passen aan veranderde omstandigheden, taken, verantwoordelijkheden en / of mensen Gaat snel en flexibel om met acute situaties</p>
Benodigde kennis en vaardigheden	<p>Kennis van de visie en formule van de organisatie Kennis over de opbouw van het (tijdelijke) online en offline assortiment en de kenmerken van de aanwezige producten Kennis van opslagmethoden, houdbaarheidscriteria en kwaliteitsrapportage van de producten Kennis van productpresentatie en het schappenplan, de indeling van de verkoopruimte en het magazijn Kennis van het dervingsplan / -beleid Kennis van de eigenschappen van en de omgang met keukenapparatuur en -hulpmiddelen</p> <p>Kan arbo-verantwoord werken in relatie tot (persoonlijke) veiligheid, vitaliteit, welzijn, hygiëne en milieu Kan procedures en technieken van de organisatie toepassen bij het voorbereiden van ingrediënten, het assembleren, opslaan en presenteren van producten Kan berekeningen maken met ingrediënten Kan keukenapparatuur en -gereedschap hanteren Kan (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen Kan formulieren invullen</p>

Afbreukrisico	Als de foodservice medewerker deze rol niet goed vervult kan dit leiden tot derving van producten of producten / een winkelpresentatie die niet voldoen aan de criteria en daardoor het verliezen van klanten / het niet behalen van de verkooptargets / te hoge kosten / imagoschade / boetes.
---------------	---

2. De foodservice medewerker als verkoper	
Beschrijving van de rol	<p><i>De verkoper is verantwoordelijk voor de hospitality en de verkoop van food producten en diensten</i></p> <p>De foodservice medewerker observeert de klant en bepaalt de wijze van benadering en timing voor het leggen van het contact. Hij zorgt ervoor dat klanten zich op hun gemak en welkom voelen, verleidt zo nodig de klant met een sample van een van de producten en stelt vragen om te achterhalen wat de behoefte is van de klant: informatie of koopbehoefte. Hij beantwoordt de vragen van de klant, bouwt snel een klantrelatie op en benut kansen voor nevenverkoop. Hij biedt toegevoegde waarde door kennis van het assortiment / de visie van de organisatie (story) en door persoonlijk advies, bijvoorbeeld over het bewaren en bereiden van versproducten. Waar nodig maakt hij gebruik van diverse (technische) hulpmiddelen en / of zoekt ontbrekende informatie op en / of schakelt de foodservice specialist in.</p> <p>Hij bemant tijdelijke winkelpresentaties en / of (interne / externe) events. Hij stemt af en werkt samen met collega's en medewerkers van samenwerkingspartners (bijvoorbeeld promotiemedewerkers).</p> <p>Bij verkoop voert hij eventuele noodzakelijke bewerkingen aan het product uit ((uit)pakken, visuele controle, snijden, wegen, verpakken, etiketteren). Hij plaatst een bestelling voor de klant en / of biedt een alternatief. Hij informeert de klant over de service en zorgt voor de bestelling. Hij verzorgt de financiële en administratieve afhandeling van de verkoop / bestelling. Hij onderhoudt contact met de klant tot aan het moment van aflevering.</p> <p>Hij let erop dat klanten geen criminele activiteiten ontplooiën. Hij neemt klachten aan en behandelt die (administratief) af. Wanneer hij de klacht niet mag / kan behandelen schakelt hij de foodservice specialist of zijn leidinggevende in.</p>
Competenties	<p><i>Beïnvloeden</i></p> <p>Weet een krachtige eerste indruk op anderen te maken en deze te handhaven Speelt in op de gevoelens van anderen om hen te beïnvloeden of overtuigen Presenteert zich als betrouwbare en deskundige gesprekspartner</p>
	<p><i>Klantgericht handelen</i></p> <p>Toont een sterk inlevingsvermogen in de klant Onderzoekt de wensen en behoeften van de klant Benadert klanten op proactieve wijze Straalt vriendelijkheid, behulpzaamheid en gastvrijheid uit in het contact met klanten Stelt zijn communicatiestijl af op klanten vanuit diverse culturen en / of achtergronden</p>

	<p><i>Omgaan met procedures</i> Werkt binnen de kaders van de organisatie en gemaakte afspraken (binnen het team) Werkt conform geldende wettelijke richtlijnen en (veiligheids)voorschriften Is gemotiveerd om veilig te werken en gericht op het voorkomen van onveilige situaties</p> <p><i>Flexibel handelen</i> Handelt doelmatig door zich aan te passen aan veranderde omstandigheden, taken, verantwoordelijkheden en / of mensen Gaat snel en flexibel om met acute situaties Toont zelfvertrouwen in onzekere en onduidelijke situaties</p> <p><i>Ondernemen</i> Is continu alert op kansen gericht op voorzien in wensen en behoeften van (nieuwe) klanten Toont zich in zijn gedrag en (media) uitingen loyaal naar de organisatie</p> <p><i>Samenwerken en overleggen</i> Luistert goed, vat samen en vraagt door voor een goed begrip Houdt rekening met en helpt anderen in het bereiken van een gezamenlijk doel of resultaat Informeert betrokkenen over de voortgang en eventuele knelpunten</p>
Benodigde kennis en vaardigheden	<p>Kennis van de visie en formule van de organisatie Kennis over de opbouw van het (tijdelijke) online en offline assortiment en de kenmerken van de aanwezige producten Basiskennis van voedingswensen en -eisen Basiskennis van de (e-commerce) marketing- en communicatie- activiteiten van de organisatie Basiskennis van consumentengedrag, -behoeften en -rechten Kennis van vormen van klantbenadering, de fasen van een verkoopgesprek en koopgedrag bevorderende factoren Basiskennis van het klachtenbeleid Kennis van het dervingsplan / -beleid Kennis van het beveiligingsplan en (brand)preventieve maatregelen Kennis van de wet- en regelgeving m.b.t. het aanhouden van winkeldieven Kennis van de algemene verkoopvoorwaarden Basiskennis van de voor de organisatie relevante branchewetgeving</p> <p>Kan arbo-verantwoord werken in relatie tot (persoonlijke) veiligheid, vitaliteit, welzijn, hygiëne en milieu Kan procedures en technieken van de organisatie toepassen bij het bewerken en inpakken van producten Kan berekeningen maken met producten en verkoopcijfers Kan klachten afhandelen en omgaan met agressie / conflictsituaties conform de procedures Kan (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen Kan werken met gangbare computersystemen en (software)pakketten (voor betaalsystemen etc.) Kan gesprekken met klanten voeren, ook in eenvoudig Engels of Duits</p>
Afbreukrisico	Als de foodservice medewerker deze rol niet goed vervult kan dit leiden tot ontevreden en daarmee het verliezen van klanten / het niet behalen van de verkooptargets / imagoschade.

3. De foodservice medewerker als operationeel medewerker

<p>Beschrijving van de rol</p>	<p><i>De operationeel medewerker is verantwoordelijk is verantwoordelijk voor het ontvangen, controleren en verzamelen van producten en het aanvullen van de winkelpresentatie</i></p> <p>De foodservice medewerker werkt conform het rooster mee aan de ontvangst en opslag van producten. Hij controleert of de producten voldoen aan de gestelde kwantitatieve en kwalitatieve eisen en handelt afwijkingen (administratief) af. Hij houdt zich aan de procedures (bijvoorbeeld achterdeurprocedure, veiligheidsvoorschriften). Hij maakt zo nodig gebruik van (technische, digitale) hulpmiddelen.</p> <p>Hij vult de dagverse presentatie aan en houdt daarbij rekening met specifieke vers-aspecten zoals houdbaarheid, hygiëne en kruisbesmetting. Daarnaast controleert hij of de winkelpresentatie voldoet aan de gestelde criteria (bijvoorbeeld signing, datum en prijzen) en verwerkt de afwijkingen en / of meldt de resultaten. Ook bouwt hij tijdelijke presentaties op aan de hand van een presentatieplan.</p> <p>Hij verzamelt en pakt producten in voor online bestellingen, uit het magazijn of uit de winkel, en maakt deze verzendklaar.</p> <p>Hij verricht eenvoudig onderhoud aan keukenmaterieel, inventaris en apparatuur. Hij werkt mee aan opruim- en schoonmaakwerkzaamheden van winkel en / of magazijn, die uitgevoerd worden aan de hand van checklists. Hij zorgt ervoor dat klanten zo min mogelijk last ondervinden van zijn werkzaamheden.</p> <p>Aan het eind van zijn dienst sluit hij het afrekeningsysteem af, verwerkt geld en waardepapieren, administreert dit en transporteert de geldlade naar de daarvoor bestemde plaats.</p> <p>Hij overlegt voor de werkzaamheden regelmatig met de collega's en leidinggevende over werkvolgorde, werkzaamheden, taakverdeling en prioriteiten.</p>
<p>Competenties</p>	<p><i>Samenwerken</i> Luistert goed, vat samen en vraagt door voor een goed begrip Verdiept zich in de denkwijze van iemand anders en houdt hier rekening mee Houdt rekening met en helpt anderen in het bereiken van een gezamenlijk doel of resultaat Informeert betrokkenen over de voortgang en eventuele knelpunten</p> <p><i>Omgevingsbewust handelen</i> Werkt volgens geldende normen en waarden van de organisatie en maatschappij Werkt integer, zorgvuldig en rechtvaardig</p> <p><i>Technologie inzetten</i> Zet (digitale) technologie in om resultaten te behalen en/of problemen op te lossen / vraagstukken aan te pakken Regelt en beheert materialen en (moderne) middelen</p>

	<p><i>Organiseren van werk</i> Schat de benodigde capaciteit en tijd in voor werkzaamheden Regelt de benodigde mensen (kwaliteiten) en middelen Lost (praktische) problemen op</p>
	<p><i>Doorzetten</i> Blijft effectief presteren onder tijdsdruk, bij tegenslag, teleurstelling of weerstand Toont zich veerkrachtig (ook bij kritiek) en komt op een respectvolle manier op voor zichzelf / de organisatie</p>
	<p><i>Flexibel handelen</i> Handelt doelmatig door zich aan te passen aan veranderde omstandigheden, taken, verantwoordelijkheden en / of mensen Gaat snel en flexibel om met acute situaties Toont zelfvertrouwen in onzekere en onduidelijke situaties</p>
<p>Benodigde kennis en vaardigheden</p>	<p>Kennis over de opbouw van het (tijdelijke) online en offline assortiment en de kenmerken van de aanwezige producten Kennis van opslagmethoden, houdbaarheidscriteria en kwaliteitsrapportage van de producten Kennis van de commerciële functie van winkelinterieur en -exterieur Kennis van productpresentatie en het schappenplan, de indeling van de verkoopruimte en het magazijn Basiskennis van het kwaliteits- en MVO-beleid van de organisatie Kennis van afvalverwerking in de retail en het reinigingsplan Kennis van eenvoudig onderhoud van keukenmaterieel, inventaris en apparatuur Kennis van het afrekensysteem / het voorkomen van kasverschillen Kennis van de veiligheidsprocedures en (brand)preventieve maatregelen</p> <p>Kan procedures en technieken van de organisatie toepassen voor het ontvangen, opslaan, verzenden en presenteren van producten Kan arbo-verantwoord werken in relatie tot (persoonlijke) veiligheid, vitaliteit, hygiëne en milieu Kan derving / schades herkennen Kan (wettelijke) richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, levensmiddelen- en persoonlijke hygiëne, veiligheid, milieuzorg en kwaliteit en HACCP toepassen Kan persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken Kan omgaan met verschillende soorten materieel zoals interne transportmiddelen</p>
<p>Afbreukrisico</p>	<p>Als de foodservice medewerker deze rol niet goed vervult kan dit leiden tot producten / een winkelpresentatie / een opslag die niet voldoen aan de criteria / derving / onveilige situaties / imagoschade / boetes.</p>

5. Portret A

Naam en beschrijving	<p>De foodservice assistent (niveau 1)</p> <p>Deze medewerker zonder startkwalificatie voert onder begeleiding werkzaamheden uit op het gebied van productbeheer en winkelpresentatie.</p> <p>De foodservice assistent kan een medewerker zonder diploma met een branche-certificaat en/of een oproepkracht of student zijn.</p>
De foodservice assistent als operationeel medewerker	<p><i>De operationeel medewerker is verantwoordelijk is verantwoordelijk voor het ontvangen, controleren en verzamelen van producten en het aanvullen van de winkelpresentatie</i></p> <p>Zie verder de beschrijving bij de foodservice medewerker uitgezonderd de werkzaamheden ten aanzien van het afrekenstelsel.</p>
Competenties	Zie de beschrijving bij de foodservice medewerker.
Vakkennis en vaardigheden	Zie de beschrijving bij de foodservice medewerker uitgezonderd: kennis van het afrekenstelsel / het voorkomen van kasverschillen
Afbreukrisico	Zie de beschrijving bij de foodservice medewerker.