|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FUNCTIEPROFIEL** | | | |
| ***Kenmerken van de functie***  *Neem op deze plaats van belang zijnde context informatie op over de bedrijfsfunctie. Hiervoor kunt u gebruik maken van de criteria / aspecten zoals omschreven in de kolommen in de NOK voor deze functie.* | | | |
| ***Organisatie***  Direct leidinggevende : “naam direct leidinggevende”.  Geeft leiding aan : niet van toepassing. | | | |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Taken*** | | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Ondersteuning, voorbereiding en uitvoering | - verrichten van handmatige voorbereidende werkzaamheden, o.m.:  . wassen, snijden en portioneren van ingrediënten;  . uitsteken en/of afsnijden van product uit deeg;  . opbrengen en verdelen van vulling, inleggen van spijs in deeg;  . smeren van blikken, in blikken leggen of opleggen van deegstukken op platen;  . plaatsen van deksels en platen in wagens zetten;  - klaarzetten van (hulp)middelen voor collega’s;  - aanvullen van (werk)voorraden vanuit de opslag;  - xxx. | | - verbruikte hoeveelheden;  - tevredenheid collega’s;  - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie) ;  - xxx. |
| 2. Nabewerking en opslag | - gebakken producten uit blik halen, afnemen van platen etc., verplaatsen van wagens;  - nabewerken van producten (o.m. opbrengen decoraties/ zaden, snijden en verpakken van product);  - opslaan en uitpakken van binnenkomende grond- en hulpstoffen;  - assisteren bij het laden van bestel-/vrachtauto;  - aanvullen van grijpvoorraad in winkelruimte;  - xxx. | | - conform fifo-methode;  - juiste registratie;  - tijdige en juiste aanvulling;  - tevredenheid collega’s;  - conform voorschriften (o.m. instructie, werkmethoden, HACCP en presentatie) ;  - xxx. |
| 3. Opruim- en schoonmaak­werkzaamheden | - afwassen van gereedschappen en hulpmiddelen;  - reinigen van installaties, machines en werkruimtes;  - verzamelen, scheiden en afvoeren van afval;  - xxx. | | - conform planning/rooster;  - conform veiligheidsvoorschriften;  - conform HACCP;  - xxx. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** | | | |
| - Krachtsinspanning bij het tillen van (dozen en kratten met) producten.  - Lopend en staand, en veelal plaatsgebonden werken.  - 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.  - Xxx. | | | |
| Datum: xxx | |  | |

*NB: Het functieniveau is uitsluitend gebaseerd op het functieprofiel*

|  |  |
| --- | --- |
| *Handtekening leidinggevende (voor akkoord)* | *Handtekening medewerker (voor gezien)* |
| *dd. (“datum”)* | *dd. (“datum”)* |
|  |  |
| *(“naam leidinggevende”)* | *(“naam medewerker”)* |

|  |
| --- |
| **COMPETENTIEPROFIEL** |
| ***Kennis en betekenisvolle vaardigheden***  *(zie voor voorbeelden van kennis en betekenisvolle vaardigheden de NOK voor deze functie)*  - xxx  ***Competenties / gedragsvoorbeelden***  *(zie voor voorbeelden van competenties / gedragsvoorbeelden de NOK voor deze functie)*  *De volledige lijst van competenties is tevens in een word-format beschikbaar. Wij adviseren in totaal maximaal vijf competenties te activeren per functie.*  - xxx |