|  |
| --- |
| **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. Voorbereiding (deegsamenstelling) | - omrekenen (handmatig/geautomatiseerd) van productie­aantallen naar hoeveelheid te produceren deeg, gespecificeerd naar benodigde grond- en hulpstoffen;- aanvoeren, afwegen en storten van grond- en hulp­stoffen in menger, dan wel instellen van de machinale afweging en aanvoer van ingrediënten;- berekenen (handmatig/geautomatiseerd) van water­temperatuur en toevoegen van water;- instellen en afhankelijk van kwaliteit (taaiheid, tempera­tuur) bijstellen van de menginstallatie (tijd/snelheid) ;- xxx. | - conform recept (ingrediënten);- conform productievolgorde;- verbruikte hoeveelheid (spillage);- juiste inschatting bijstelling;- conform planning;- xxx. |
| 2. Portionering en bakvoorbereiding | - instellen van de verwerkingsmachines (portionering, vorming) en storten van deeg;- bewaken en bijstellen van het verwerkingsproces door uitvoering van visuele en steekproefsgewijze controles (gewicht);- verrichten van handmatige werkzaamheden (samen­stellen, decoreren) aan het deegstuk;- deegstukken positioneren op platen in wagens en plaatsen in (rem)rijskasten;- xxx. | - conform voorschriften (HACCP, veiligheid, e.d.);- kwaliteit halffabricaat;- conform planning;- inachtneming klimatologische omstandigheden;- xxx. |
| 3. Bakken en nabewerking | - instellen van oven(condities) en plaatsen van oven­wagens;- bewaken en bijregelen van het bakproces door visuele controles;- legen van ovens, controleren van eindproduct (smaak, geur, kleur, vorm) en eventueel afvoeren van gereed product naar koelruimtes;- afwerken van speciale broodsoorten (aanmaken/ toevoegen ingrediënten); - assisteren bij het snijden en verpakken van producten;- xxx. | - conform voorschriften (oventijd, temperatuur);- conform kwaliteitscriteria;- juistheid nabewerking;- xxx. |
| 4. Bijdrage kwaliteit/ optimalisatie | - controleren en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden;- doen van voorstellen voor aanpassing van samenstelling bestaande of ontwikkeling nieuwe producten;- uitwerken van voorstellen in receptuur en bereidingsinstructie e.d. ;- xxx. | - juiste/tijdige verantwoording;- aantal ingebrachte verbeter­punten;- aantal overgenomen voorstellen;- xxx. |
| 5. Opruim- en schoonmaak–werkzaamheden | - schoonmaken van de werkomgeving gebruikte appara­tuur en signaleren van bijzonderheden/mankementen;- afvoeren van afval;- assisteren bij het ontvangen en opslaan van geleverde artikelen en gereed product (ook in de diepvries) ;- xxx. | - conform planning/rooster;- conform (veiligheids)voor­schriften;- opslag conform fifo-principe;- xxx. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** |
| - Krachtsinspanning bij het tillen, verplaatsen van grondstoffen, en (platen met) deegstukken en uithalen van deeg uit de mengkuip.- Lopend en staand, veelal plaatsgebonden werk.- Hinder van geluid en hitte (warmte-uitstraling) bij het werken bij de oven.- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur, branden aan hete delen en uitglijden over (natte/vette) vloer.- 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 |