

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – VERKOOPMEDEWERKER

KENMERK	-	VERKOOPMEDEWERKER I	VERKOOPMEDEWERKER II	VERKOOPMEDEWERKER III	+
Verkoop en afrekening	Geen referentiefunctie beschikbaar	- Opnemen van bestellingen. - Aanzetten van klanten tot aanvullende aankopen. - Snijden, bereiden (grillen, etc.), afwegen en/of verpakken van producten op basis van klantvraag. - Aanslaan van codes of bedragen en/of scannen van voorverpakte artikelen. - Afrekenen van eindbedrag.	Idem I + - Beantwoorden van klantvragen (over bijv. producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze), raadplegen winkelslager bij moeilijkere vragen.	Idem I + - Volledig zelfstandig beantwoorden van klantvragen (over bijvoorbeeld producteigenschappen, bewaarwijze, bereidingswijze, alternatieven, herkomst). - Portioneren van vlees.	Zie referentiefunctie en NOK-bijlage chef ambachtelijk slager
Verkoopondersteuning		- Zorgen voor een juiste presentatie van artikelen, prijzen en dergelijke en het voor klanten aantrekkelijk houden van de winkel. - Zorgen voor voldoende voorraad in de winkel, bijvullen van schappen en toonbank. - Assisteren bij het opmaken van bestellingen, het uitwerken van reclameacties en het inrichten van productuitstallingen, etalages en dergelijke.	- Idem I	Idem I + - Zelfstandig opmaken van bestellingen, uitwerken van reclameacties en het inrichten van productuitstallingen, etalages en dergelijke.	
Aansturing, opening en afsluiting winkel en kassa		Niet van toepassing.	Niet van toepassing.	- Openen en/of sluiten van de winkel. - Openen van de kassa aan het begin van de werkdag en afsluiten van de kassa bij einde dienst of werkdag. - Tellen van ontvangen geld en opmaken van afrekenstaat. - Controleren en opbergen/afstorten van geld op voorgeschreven wijze en verklaren van eventuele verschillen. - Coördineren van de dagelijkse voortgang van werkzaamheden bij afwezigheid van de leidinggevende.	
Bereiding producten		- Klaarzetten van ingrediënten en hulpmiddelen. - Volgens specificatie (exacte hoeveelheid ingrediënten) bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en waarvoor enkele handelingen worden verricht, hiertoe onder meer: . afwegen van ingrediënten; . wassen, snijden van ingrediënten; . verdelen van vulling; . koken, bakken en braden van ingrediënten. - In toonbank of opslag wegzetten van producten die klaar zijn.	Idem I + - Volgens recept (herrekenen van te gebruiken ingrediënten op basis van te produceren hoeveelheid eindproduct). - Bereiden van eenvoudige pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en.	Idem II + - Bereiden van eenvoudige en samengestelde pan- en vlugklare producten en maaltijd(component)en. - Bijregelen bereiding naar eigen inzichten.	
Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden		- Opruimen en schoonmaken van werk-, opslag- en winkelruimte.	- Idem I	- Idem I	
Functiegroep		3	4	5	

F150277/mj/mp/221215