|  |  |
| --- | --- |
| Cursist(e):  Contractnummer: | Bedrijf:  Contactpersoon: |

**Beroep**: **Verkoper van voedingsmiddelen detailhandel**  **Indicatieve duurtijd: 12 weken**

Verkoopt voedingsmiddelen (vers en buiten het seizoen) volgens de handelsreglementering, de voorschriften van de voedselveiligheid en de commerciële doeleinden. Kan verse producten bereiden (koken, snijden, schotels klaarmaken, .)

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[De voorraad ordenen en de producten uitstallen. 2](#_Toc425942668)

[De klant verwelkomen De wensen vaststellen en adviseren over de producten en diensten. 3](#_Toc425942669)

[De staat en bewaring van bederfbare producten controleren Producten die niet meer verkocht kunnen worden uit de rekken halen 5](#_Toc425942670)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen; bestellingen plaatsen 6](#_Toc425942671)

[Opvolggegevens voor de traceerbaarheid van goederen registreren (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers, ...) 6](#_Toc425942672)

[De winkel, het werkblad en het materiaal onderhouden 7](#_Toc425942673)

[Verse producten snijden (vleeswaren, kaas, ...) en producten in rekken plaatsen, gerechten presenteren, ... 8](#_Toc425942674)

[Verse producten (volledig, in sneden, ...) verpakken voor de zelfbedieningsafdeling of voor bestellingen (kleine gebakjes, buffet, ...) 8](#_Toc425942675)

[Voedingsmiddelen bereiden 9](#_Toc425942676)

[Betalingen ontvangen 9](#_Toc425942677)

[Bestellingen leveren bij klanten 10](#_Toc425942678)

[Producten inventariseren 11](#_Toc425942679)

[Goederen en producten ontvangen. De levering controleren 11](#_Toc425942680)

[De kassa bij het begin van de werkdag controleren De kassa-inhoud bij sluiting tellen 11](#_Toc425942681)

[Voedingsmiddelen verkopen: Bakkerij 12](#_Toc425942682)

[Voedingsmiddelen verkopen: Banketbakkerij 12](#_Toc425942683)

[Voedingsmiddelen verkopen: biologische producten 13](#_Toc425942684)

[Voedingsmiddelen verkopen: chocolade, suikerwaren 13](#_Toc425942685)

[Voedingsmiddelen verkopen: Dieetproducten 14](#_Toc425942686)

[Voedingsmiddelen verkopen: Kaashandel, zuivelhandel 15](#_Toc425942687)

[Voedingsmiddelen verkopen: Exotische producten 15](#_Toc425942688)

[Voedingsmiddelen verkopen: : Fijne vleeswaren en charcuterie 16](#_Toc425942689)

[Voedingsmiddelen verkopen: Fruit en groenten 16](#_Toc425942690)

[Voedingsmiddelen verkopen: Slagerij 17](#_Toc425942691)

[Voedingsmiddelen verkopen: Traiteur- en rotisserieproducten 17](#_Toc425942692)

[Voedingsmiddelen verkopen: Viswinkel 18](#_Toc425942693)

[Voedingsmiddelen verkopen: Wijn en sterkedrank 19](#_Toc425942694)

[Voedingsmiddelen verkopen: Bier en frisdranken 19](#_Toc425942695)

[Voedingsmiddelen verkopen: Diepvriesproducten 20](#_Toc425942696)

1. **Geplande opleidingsacties**
2. **Jobgerelateerde competenties: basis**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De voorraad ordenen en de producten uitstallen. | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt optische leestoestellen voor barcodes (scanner, flasher, ...) * Brengt prijzen aan * Controleert de etiketten en prijslabels * Zorgt voor een evenwichtige vulling van de toonbank * Vult de toonbank aan in de loop van de dag * Schikt en presenteert de goederen in een gekoelde toonbank volgens hygiënische richtlijnen | Medewerker legt uit en demonstreert aan de cursist het gebruik van optisch leestoestellen en laat de cursist het gebruik inoefenen.  Medewerker toont hoe prijzen correct worden aangebracht en laat de cursist inoefenen.  Cursist krijgt uitleg over hygiënische richtlijnen, HACCP-normen en het FIFO-principe. Medewerker toont hoe deze principes in de praktijk worden toegepast in de winkel bij het aanvullen in de rekken en vullen van de toonbank.  De cursist vult samen met een medewerker de rekken en toonbank aan en daarna zelfstandig laten uitvoeren en geleidelijk aan het tempo laten opvoeren. |  |  |
| * Gebruikt machines voor goederenbehandeling (transpallet, steekwagentje, ...) * Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken | De cursist leert werken met de niet-gemotoriseerde machines voor goederenbehandeling die gebruikt worden in de winkel. De cursist oefent het werken met transpallet en steekwagentje.  Medewerker geeft uitleg over ergonomisch werken en hef- en tiltechnieken en demonstreert dit aan de cursist. Opvolgen of cursist deze technieken correct toepast. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De klant verwelkomen De wensen vaststellen en adviseren over de producten en diensten. | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen * Stemt advies af op de klant * Adviseert klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten * Stelt een degustatie voor * Wijst klanten op speciale acties en extra diensten * Handelt volgens de regels van klantvriendelijkheid bij conflicten met of klachten van klanten * Kennis van procedures voor het terugnemen van artikelen * Kennis van principes van klantvriendelijkheid * Kennis van verkooptechnieken * Kennis van regels voor voedselhygiëne en –veiligheid * Helpt klanten met het gebruik van technologische middelen in de winkel | Cursist observeert hoe een ervaren collega klanten aanspreekt, bevraagt, adviseert en koopwaar aanprijst uit het assortiment. Cursist laten oefenen (eventueel via rollenspel) en regelmatig feedback geven.  Cursist krijgt informatie over het assortiment van de winkel en leert dit assortiment goed kennen.  Cursist krijgt ondersteuning via folders, technische fiches, gebruiksaanwijzingen, brochures,….  Cursist voert zelfstandig de volledige flow uit van een klantencontact waarbij hij klanten aanspreekt, informeert, adviseert, laat degusteren onder regelmatig toezicht van een ervaren medewerker.  Cursist krijgt (vb. tijdens een wekelijkse briefing ) overzicht van de lopende promoties en speciale acties en bestudeert deze. Beschikbaar promotiemateriaal (folders, info op beeldschermen…) benutten. Demonstreren en aanmoedigen om de klanten te durven aanspreken om de speciale acties voor te stellen |  |  |
| * Merkt verdachte klanten op * Kennis van diefstalpreventie | Een ervaren collega leert/toont: welke acties dienen toegepast te worden m.b.t diefstalpreventie, hoe verdachte klanten worden opgemerkt hoe er moet opgetreden worden bij activatie van het alarm of het opmerken van poging tot diefstal door een klant. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De staat en bewaring van bederfbare producten controleren Producten die niet meer verkocht kunnen worden uit de rekken halen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Controleert de temperatuur en de versheid van de goederen aan de hand van meetapparatuur * Controleert vervaldata * Beoordeelt de versheid zintuiglijk * Verwijdert beschadigde producten * Ruimt niet verkoopbare artikelen op en maakt de rekken schoon * Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids-) norm voldoen * Registreert producten die verkocht worden met reductie of die verwijderd worden als afval * Kennis van voorwaarden voor opslag van voeding * Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur | De cursist werkt mee met ervaren medewerker bij controle van de producten.  Aanleren op welke temperatuur goederen/voedingswaren dienen bewaard te worden, hoe dit kan gecontroleerd worden en hoe temperatuur bijgesteld moet worden.  De cursist wijzen op belang van orde en netheid en de attitude om hier continu aandacht voor te hebben. De cursist uitleggen waarop moet gelet worden om verkoopbaarheid van de producten na te gaan. ( vervaldatum, kapotte verpakking, verkleuring,…)  Uitleggen wat er met de niet-verkoopbare artikelen moet gebeuren(vb vernietigen, afslag-snel-verkoop, derving, …)  De cursist krijgt uitleg over de normen van voedingshygiëne en kwaliteit  Cursist oefent in onder toezicht van een medewerker |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen; bestellingen plaatsen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt software voor voorraadbeheer * Registreert voorraadgegevens | De cursist aanbrengen hoe het voorraadbeheer voor de winkel gebeurt. De cursist aanleren hoe hij de software hiertoe interpreteert en gebruikt De cursist aanleren hoe de voorraad gecontroleerd wordt , manueel of automatisch.  De cursist zelfstandig ganse flow laten uitvoeren. Een medewerker laten controleren en feedback geven. |  |  |
| * Vult een bestelbon in * Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling | Toelichten hoe de cursist volgens de gebruikte methodiek de te bestellen hoeveelheden kan berekenen en uitvoeren. De cursist aanleren hoe bestellingen worden geplaatst. De cursist krijgt inzicht in de leveranciers en de leveranciersvoorwaarden en –afspraken. De documenten correct leren invullen en doorgeven (manueel of in het systeem) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Opvolggegevens voor de traceerbaarheid van goederen registreren (leveringsdata, temperatuuropmetingen, lotnummers, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Controleert de beschikbare product-, proces- en transportgegevens | Uitleggen hoe een vervoersdocument opgemaakt is en hoe de informatie moet geïnterpreteerd en gecontroleerd worden. Toelichten hoe dit op een efficiënte en snelle manier kan gebeuren  De cursist werk mee met medewerker die de opvolggegevens registreert bij controle en ontvangst. |  |  |
| * Registreert de gegevens bij ontvangst en vermeldt afwijkingen | De leveringen samen uitpakken en toelichten wat en hoe er moet gecontroleerd worden. Duidelijk aantonen welke elementen en kenmerken zintuigelijk moeten gecheckt(geur, kleur, datum, intacte verpakking….) worden.  Aantonen hoe en waar afwijkingen en/of onregelmatigheden van de goederen genoteerd en gemeld moet worden, op manuele lijsten of in het computersysteem. |  |  |
| * Registreert de temperatuur in de opslagruimte, | De cursist, krijgt uitleg over temperatuur normen; kan overzicht fiches raadplegen.  Aan de cursist wordt getoond hoe de temperatuur in de opslagruimte wordt gemeten en geregistreerd. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De winkel, het werkblad en het materiaal onderhouden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt schoonmaakmaterieel * Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op * Reinigt het materieel volgens de richtlijnen, controleert de staat en bergt het op | Toelichten welk materiaal en welke producten bij het onderhoud gebruikt worden. De cursist wijzen op het correct , hygiënisch en veilig gebruiken van het materiaal en de producten. De cursist laten meewerken bij het schoonmaken en feedback geven. |  |  |
| * Verwijdert afval volgens de richtlijnen (juiste containers) * Respecteert de hygiëne-, veiligheids- en milieuregels | Informeren over procedures voor afval (sorteren, wegbrengen). De cursist laten meewerken bij het verwijderen van afval en feedback geven |  |  |

1. **Jobgerelateerde competenties: specifiek**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Verse producten snijden (vleeswaren, kaas, ...) en producten in rekken plaatsen, gerechten presenteren, ... | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt een snijmachine * Past afwerkings- en garneringstechnieken toe | De cursist krijgt een demonstratie van een medewerker en voert het dan zelf uit. Medewerker corrigeert indien nodig  Veiligheid- en hygiëneregels toelichten |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Verse producten (volledig, in sneden, ...) verpakken voor de zelfbedieningsafdeling of voor bestellingen (kleine gebakjes, buffet, ...) | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) * Weegt porties af * Controleert de verpakking en het etiket * Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine * Verpakt efficiënt en kostenbewust | .De cursist krijgt een demonstratie van een medewerker en voert het dan zelf uit. Medewerker corrigeert indien nodig |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen bereiden | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten (mengmachine, diepkoeler, rijskas, ...) * Bereidt gerechten volgens recept * Kennis van bereidingswijze van voedingsmiddelen | De cursist krijgt een demonstratie van een medewerker en voert het dan zelf uit.  De cursist weet waar en hoe recepten te raadplegen Medewerker corrigeert indien nodig. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Betalingen ontvangen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Gebruikt een geautomatiseerde kassa * Verwerkt actie-en spaarkaarten,.. | Uitleg geven  - hoe de kassa wordt opgestart  (wisselgeld voorzien, zich aanmelden, …), - hoe artikelen worden gescand - hoe het bedrijfseigen klantenregistratiesysteem werkt  (klanten opzoeken, gegevens wijzigen of aanvullen,  nieuwe klanten invoeren), - hoe je de kassa afsluit  (inhoud geldlade vergelijken met kassarol en verwerken,  zich afmelden, …)  Ter voorbereiding van deze activiteit de cursist de kassatraining VDAB online laten doornemen :Retail kassaverkoop non-food |  |  |
| Verwerkt actie- en cadeaubonnen, spaarkaarten, … | Uitleg geven :  - welke diensten (bonnen, spaarkaarten, kredietkaarten… ) beschikbaar zijn, - welke regels er gelden, - hoe en wanneer deze vertaald worden naar de klant, - op welke manier deze diensten verwerkt moeten worden. |  |  |
| Controleert de geldigheid van betaalmiddelen  Ontvangt geld en geeft wisselgeld terug | Uitleg geven aan de cursist over de mogelijke betaalmiddelen in de winkel (aanwezigheid al dan niet terminals, betalingen met smartphone, acceptatie van grote coupures, kortingsbons …en hoe deze verwerkt worden).  Demonstreren hoe biljetten gecontroleerd worden  Aanleren hoe wisselgeld teruggegeven wordt volgens werkwijze van de winkel (terugtellen, opbergen geld, afromen kassa, …) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Bestellingen leveren bij klanten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Levert de producten af volgens de bestelling en het routeplan * Rijdt met een (bestel)wagen * Stelt een routeplan op | De cursist krijgt uitleg en demonstratie van toegepaste routeplanner en stelt zelf routes op.  De cursist rijdt (aantal) keer mee met medewerker vooraleer alleen bestellingen te leveren bij klanten. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Producten inventariseren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Telt de voorraad, manueel of scant met een PDA handheld | De cursist laten meewerken aan de inventaris. Toelichten hoe er geteld en/of gescand moet worden en hoe de gegevens worden geregistreerd. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Goederen en producten ontvangen. De levering controleren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Controleert of de leverancier de afspraken is nagekomen (ontvangstcontrole op hoeveelheid, (technische) kwaliteit, …) * Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften * Registreert afwijkingen of onregelmatigheden | Samen met medewerker pakt de cursist de leveringen uit. Aan de cursist wordt getoond wat en hoe er dient gecontroleerd te worden.  Samen met medewerker doet de cursist de registratie (formulieren invullen, ingeven op PC, scannen met PDA, …)  Cursist oefent in onder toezicht van een medewerker |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| De kassa bij het begin van de werkdag controleren De kassa-inhoud bij sluiting tellen | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * Onderzoekt oorzaken van kasverschillen * Controleert de totale dagontvangst en vergelijkt deze met de kassarol * Gebruikt een kasregister | De cursist krijgt uitleg en demonstraite van medewerker van alle stappen die moeten gevolgd worden bij het opstarten en afsluiten van de kassa  Cursist oefent in onder toezicht van een medewerker |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Bakkerij | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis bakkerij | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Banketbakkerij | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Banketbakkerij | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: biologische producten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Biologische producten | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: chocolade, suikerwaren | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Chocolade, suikerwaren | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Dieetproducten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis dieetproducten | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Kaashandel, zuivelhandel | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Kaashandel, zuivelhandel | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Exotische producten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis Exotische producten | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: : Fijne vleeswaren en charcuterie | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis : Fijne vleeswaren en charcuterie | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Fruit en groenten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Fruit en groenten | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Slagerij | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis **Slagerij** | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Traiteur- en rotisserieproducten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Productkennis Traiteur- en rotisserieproducten | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Viswinkel | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis **Viswinkel** | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Wijn en sterkedrank | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis **Wijn en sterkedrank** | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Bier en frisdranken | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis Bier en frisdranken**l** | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Voedingsmiddelen verkopen: Diepvriesproducten | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| * + 1. Productkennis Diepvriesproducten**l** | De cursist begeleiden bij de kennisverwerving van de producten.  Cursist opdracht geven om tijdens alle activiteiten in de winkel aandacht te hebben voor het assortiment, nieuwe artikels, ……  Catalogi, folders, website van de winkel , leveranciers en hun merken laten doornemen.  Nieuwe trends, producten, … kort toelichten tijdens dagelijkse of wekelijkse briefing  De cursist motiveren om de expertise van een ervaren collega in te roepen als hij/zij het antwoord niet kent. |  |  |

**C.Persoonsgebonden competenties**

|  |  |
| --- | --- |
| **Persoonsgebonden competenties** | **Omschrijving** |
| Verzorgen van persoonlijke presentatie | Ik verzorg mijn uiterlijk en mijn kledij. Ik ben bereid mij aan te passen aan de dresscode van de winkel.. |
| Zorgvuldig en hygiënisch werken | Ik werk volgens de normen. Ik zie de details. Ik ruim op en zorg voor orde. Ik werk nauwkeurig en controleer mijn werk |
| Vlot communiceren | Ik beheers de Nederlandse taal, ik kan vlot communiceren met klanten en collega’s. Ik verzorg mijn taal. |
| Kunnen omgaan met regels | Ik respecteer werkafspraken, veiligheidsregels en werkplanning. Ik kom op tijd. Ik volg de afgesproken werkwijze. |
| Flexibel werken | Ik kan mij gemakkelijk aanpassen aan veranderende werkplanning, taken en uurroosters in functie van vlotte organisatie van de winkel. |
| Resultaat nastreven | Ik heb het werk op tijd gedaan en de kwaliteit is goed. Ik neem de verantwoordelijkheid op voor het resultaat van mijn werk. Ik aanvaard feedback en leer uit mijn fouten. |
| Kunnen doorzetten | Ik weet wat ik wil bereiken. Ik ga ervoor. Ik verlies de moed niet door tegenslagen of moeilijkheden. Ook bij kritiek of teleurstelling geef ik niet op. Ik blijf werken tot het werk af is. |
| Klantgericht zijn | Ik kan de wensen en de behoeften van klanten inschatten en ernaar handelen. Ik geef prioriteit aan mijn klanten. |
| Efficiënt werken | Ik heb weinig instructies nodig. Ik neem zelf het initiatief om aan iets te beginnen. Ik zie werk. |
| Assertief zijn | Ik kom op voor mezelf , klanten en collega’s met respect voor de ander. Ik stel gerichte vragen. |

**D Bedrijfsspecifieke competenties**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Competenties** | **Opleidingsactie** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |