

# G1605

## PLONGEUR OFFICIER / PLONGEUSE OFFICIÈRE DE CUISINE

### Autres emplois décrits

- Plongeur / Plongeuse en restauration
- Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration
- Responsable de la plonge en restauration

### Définition

- Professionnel du nettoyage et de l'hygiène, gère le lavage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que l'entretien des postes de travail et des locaux du restaurant
- Travaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et la charte qualité de l'établissement
- Participe à la réception et au stockage des marchandises
- Peut réaliser d'autres tâches en cuisine ou en salle, comme la préparation des ingrédients pour les recettes culinaires ou celle du linge au départ

### Accès à l'emploi



Cet emploi est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle. La qualification est toutefois un atout.

#### Certifications et diplômes :

- CQP plongeur

### Compétences

#### Savoir-faire

Maintenance, Réparation	<b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
	Entretien un équipement, une machine, une installation
	<b>Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine</b>
	<b>Réaliser la plonge</b>
	Manipuler des produits de nettoyage et d'entretien
	<b>Vérifier l'état de propreté de la vaisselle et la ranger</b>
Protection des personnes et de l'environnement	Evacuer et trier des déchets, des produits  Émergent
	Mobiliser les éco-gestes  Émergent

## Production, Fabrication

Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques

Appliquer les règles de sécurité dans les pratiques et les tâches

Appliquer les recommandations de dosage des différents produits d'entretien

Doser des ingrédients culinaires

Préparer, assembler des plats simples

Préparer, assembler des desserts simples

Éplucher des légumes et des fruits

## Gestion des stocks


Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation

Stocker un produit

Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

## Pilotage et maîtrise des coûts

Participer à la réduction de la consommation d'eau 

## Organisation

Réagir face à l'imprévu et être force de proposition en cas de dysfonctionnement

**Adapter son comportement, sa pratique professionnelle aux situations**

## Savoir-être professionnels

Faire preuve d'autonomie

**Travailler en équipe**

## Savoirs

### Produits, outils et matières

Batterie de cuisine

Caractéristiques des produits d'entretien

Compositions de salades

Types de sandwiches

Utilisation d'appareil électroménager

**Utilisation de machine de plonge automatisée**

### Normes et procédés

Chaîne du froid

Modes de conservation des produits alimentaires




Règles et consignes de sécurité

**Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

### Domaines d'expertise

Plonge manuelle

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Port de tenue professionnelle ou d'uniforme Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail en horaires fractionnés Travail le week-end Travail par roulement Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité
	Types de structures	Établissement de restauration collective

## Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration