

# G1605

## PLONGE EN RESTAURATION

### Autres emplois décrits

- Agent / Agente de cuisine
- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité
- Écailler / Écaillère de restaurant
- Plongeur / Plongeuse en restauration
- Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration
- Responsable de la plonge en restauration

### Définition

- Effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (batterie, chambre froide, sols, ...) dans un restaurant commercial ou de collectivité selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut préparer les fruits de mer.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

### Compétences

#### Savoir-faire

Production, Fabrication	<p>Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques</p> <p>Ouvrir des coquillages et crustacés</p> <p><b>Éplucher des légumes et des fruits</b></p> <p>Préparer, assembler des plats simples</p>
Maintenance, Réparation	<p><b>Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine</b></p> <p>Réaliser l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre, ...) et le rangement de la vaisselle</p> <p><b>Réaliser la plonge</b></p> <p><b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b></p> <p><b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b></p>
Gestion des stocks	<p>Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison</p>
Organisation	<p>Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)</p>




## Savoir-être professionnels

Travailler en équipe  
Faire preuve d'autonomie  
Faire preuve de rigueur et de précision

## Savoirs

Domaines d'expertise	Dressage de plateaux de fruits de mer Gestes et postures de manutention <b>Plonge manuelle</b>
Normes et procédés	Chaîne du froid Modes de conservation des produits alimentaires <b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b> <b>Règles et consignes de sécurité</b>
Produits, outils et matières	<b>Batterie de cuisine</b> <b>Utilisation d'appareil électroménager</b> <b>Utilisation de machine de plonge automatisée</b> Compositions de salades Types de sandwiches <b>Caractéristiques du cristal</b> <b>Caractéristiques et propriétés du verre</b> <b>Caractéristiques des produits d'entretien</b>

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Port de tenue professionnelle ou d'uniforme Port et manipulation de charges lourdes
	Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail en horaires fractionnés Travail le week-end Travail par roulement
	Types de structures	Établissement de restauration collective

## Secteurs d'activité

---

- Hôtellerie et restauration
-