

PLONGEUR



Métier et métiers associés	Collaborateur plonge - Plongeur grosse vaisselle
Département	Cuisine - Vaisselle
Correspondance fiche ROME	G1605
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 3 – 126
Description	<p>Le plongeur dépend du responsable de l'équipe de la plonge ou du responsable de cuisine. Le plongeur est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs, ...). Il assure également le nettoyage des locaux en cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements, ...) ainsi que le débarrassage et le nettoyage des poubelles en respectant le tri des ordures.</p> <p>Lorsqu'il n'y a pas de vaisselle à nettoyer, il aide la cuisine dans la mise en place.</p>
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rassemble et trie la vaisselle <input type="checkbox"/> Jette déchets et reste de nourriture dans les poubelles, trie les vidanges. <input type="checkbox"/> Dispose la vaisselle dans les paniers, les place dans le lave-vaisselle. Dose les produits nécessaires. <input type="checkbox"/> S'il n'y a pas de lave-vaisselle, applique les méthodes de plonge « à la main » <input type="checkbox"/> Nettoie les casseroles et marmites <input type="checkbox"/> Entretien et nettoie les lieux de travail et installations <input type="checkbox"/> Rassemble les sacs poubelles <input type="checkbox"/> Assure la propreté des poubelles <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté <input type="checkbox"/> Discipline et grande capacité de travail <input type="checkbox"/> Bonne condition physique <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Respect de l'hierarchie
Diplôme/Formation attendue	Aucun diplôme n'est nécessaire. Cependant, pour évoluer dans les métiers de la cuisine, un diplôme ou une certification est nécessaire.
Environnement de travail	Restaurant, Restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, taverne, cafétaria, cuisine de collectivité

Conditions de travail

Service coupé ou service direct
Horaires variables
Week-end et jours fériés
Station debout prolongée

	Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée, chaussures de sécurité
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 1.862,29 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	Au sein d'une brigade : chef plongeur, éventuellement commis cuisinier et cuisinier.