

Appellations

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

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 métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

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

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes, ...) est requis.

Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Réaliser la plonge	R	☐ Plonge manuelle
☐ Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine	R	☐ Utilisation de machine de plonge automatisée
☐ Entretenir un poste de travail	R	☐ Règles et consignes de sécurité
☐ Entretenir des équipements	R	☐ Caractéristiques des produits d'entretien
☐ Entretenir un outil ou matériel	R	☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Éplucher des légumes et des fruits	R	☐ Utilisation d'appareil électroménager ☐ Argenterie ☐ Batterie de cuisine ☐ Cristallerie / verrerie

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Préparer, assembler des desserts simples ☐ Préparer, assembler des entrées (crudités, charcuterie, ...) ☐ Préparer des salades ☐ Préparer des sandwiches ☐ Ouvrir des coquillages et crustacés	R R R R R	☐ Fiches techniques de cuisine ☐ Dressage de plateaux de fruits de mer
☐ Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...) ☐ Ranger une réserve	C R	☐ Gestes et postures de manutention ☐ Chaîne du froid ☐ Modes de conservation des produits alimentaires

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Établissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) ☐ Mess (Armée) ☐ Restaurant de collectivité ☐ Restaurant gastronomique ☐ Restaurant traditionnel		☐ Travail en extra

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1603 - Personnel polyvalent en restauration Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1702 - Personnel du hall Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1502 - Personnel polyvalent d'hôtellerie Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie Toutes les appellations
G1605 - Plonge en restauration Toutes les appellations	G1803 - Service en restauration Toutes les appellations