

## Appellations

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Agent / Agente de cuisine          | <input type="checkbox"/> Plongeur / Plongeuse en restauration                   |
| <input type="checkbox"/> Aide de cuisine                    | <input type="checkbox"/> Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration |
| <input type="checkbox"/> Aide de cuisine de collectivité    | <input type="checkbox"/> Responsable de la plonge en restauration               |
| <input type="checkbox"/> Ecailler / Ecaillère 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

- ☐ Réaliser la plonge
- ☐ Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- ☐ Entretenir un poste de travail
- ☐ Entretenir un équipement
- ☐ Entretenir un outil ou matériel
- ☐ Éplucher des légumes et des fruits

R  
R  
R  
R  
R  
R

### Savoirs

- ☐ Plonge manuelle
- ☐ Utilisation de machine de plonge automatisée
- ☐ Règles et consignes de sécurité
- ☐ Caractéristiques des produits d'entretien
- ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ☐ Utilisation d'appareil électroménager
- ☐ Argenterie
- ☐ Batterie de cuisine

## Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	<input type="checkbox"/> Cristallerie / verrerie

## Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer, assembler des desserts simples <input type="checkbox"/> Préparer, assembler des entrées (crudités, charcuterie, ...) <input type="checkbox"/> Préparer des salades <input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches	R R R R	<input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine
<input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...) <input type="checkbox"/> Ranger une réserve	C R	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...) <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel		<input type="checkbox"/> Travail en extra

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1702 - Personnel du hall</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

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