



# FCP PLONGE

Validez les compétences de savoir-faire

Validez les compétences de savoir-être



## TOUT AU LONG DE L'OBSERVATION

A conscience de l'image qu'il renvoie et adopte les bonnes attitudes

Reste concentré tout au long de sa mission

Garde une posture dynamique

Reste attentif à son environnement

Manipule les équipements et ustensiles avec soin tout au long de sa mission

## PROCEDURES PLONGE LES 7 ETAPES

### PREPARATION

S'assure de la propreté et de l'aseptisation du poste avant de commencer

Remplis le bac dédié à l'aseptisant en eau aseptisée avec le bon produit

S'assure de la bonne température de l'eau aseptisée et time le bac 4 heures

### PRELAVAGE A L'EAU CHAUDE

S'assure de la température de l'eau qui doit être chaude (maximum 50°C)

Utilise le bac central

S'assure d'enlever le gros des résidus alimentaires

### NETTOYAGE A L'EAU CHAUDE

Utilise le bac dédié et remplit en eau chaude et produit plonge

Utilise une brosse propre et en bon état

S'assure qu'il ne reste aucun résidu alimentaire et que les ustensiles et les équipements sont biens propres

### RINCAGE A L'EAU CHAUDE

Rince les ustensiles et équipements dans le bac central au jet d'eau chaude

S'assure qu'il n'y a plus de résidus ni trace de produit plonge

S'assure de la propreté du bac central



### ASEPTISATION

S'assure que l'intégralité des équipements et des ustensiles ont été aseptisés

Utilise un vaporisateur pour les équipements et ustensiles ne rentrant pas entièrement dans le bac d'aseptisant

Respecte les temps d'action de l'aseptisant

### RINCAGE A L'EAU FROIDE

Rince le matériel à l'eau froide dans le bac central

S'assure de la propreté du bac central

S'assure de retirer toute trace chimique d'aseptisant

### SECHAGE A L'AIR LIBRE

S'assure d'utiliser une surface propre et aseptisée à minimum 15 cm du sol

Ne superpose pas ni n'encastre les ustensiles

### ENTREPOSAGE

Entrepose le matériel sur une surface propre, aseptisée et sèche

S'assure de laisser le poste propre et rangé, avec un sol sec quand il a terminé



# FCP PLONGE

Validez les compétences de savoir-faire

Validez les compétences de savoir-être



## TOUT AU LONG DE L'OBSERVATION

A conscience de l'image qu'il renvoie et adopte les bonnes attitudes

Reste concentré tout au long de sa mission

Garde une posture dynamique

Reste attentif à son environnement

Manipule les équipements et ustensiles avec soin tout au long de sa mission

## PROCEDURES PLONGE MARCHE EN AVANT

### PREPARATION

S'assure de la propreté et de l'aseptisation de la zone avant de commencer, effectue une vidange de la machine à capot si besoin

S'assure qu'il y a assez de produits lavage, de rinçage et de sel adoucisseur

Effectue une vidange de la machine à capot si besoin

Vérifie l'absence de résidus et d'eau stagnante dans le tunnel de séchage

### ETAPE 1

Prépare des chariots et des paniers vides pour les charger d'ustensiles et d'équipements sales

### ETAPE 2

Charge les chariots avec les paniers remplis d'ustensiles sales selon la méthode sélectionnée

Respecte le sens de circulation à la plonge

### ETAPE 3

Prélave les ustensiles qui le nécessitent, résidus alimentaires, graisse, étiquette DLC, pick-list...

### ETAPE 4

Charge le panier dans la machine, ferme le capot et enclenche le cycle de nettoyage ou utilise le bouton de fermeture automatique

**ETAPE 5**

Lorsque la machine a terminé, sort le panier et le secoue pour égoutter les ustensiles

**ETAPE 6**

Positionne le panier dans le tunnel de séchage et l'enclenche.

Pour les pièces volumineuses, entrepose le panier en zone de séchage sur un chariot dédié.

**ETAPE 7**

Contrôle le séchage.

Relance un cycle si besoin, ou entrepose le panier sous la table de sortie le temps du séchage complet

Dès qu'ils sont secs, les remet à disposition des équipes



# FCP PLONGE

Validez les compétences de savoir-faire

Validez les compétences de savoir-être



## TOUT AU LONG DE L'OBSERVATION

A conscience de l'image qu'il renvoie et adopte les bonnes attitudes

Reste concentré tout au long de sa mission

Garde une posture dynamique

Reste attentif à son environnement

Manipule les équipements et la vaisselle avec soin tout au long de sa mission

## PROCEDURES PLONGE VAISSELLE RE USE IN

### PREPARATION

S'assure de la propreté et de l'aseptisation du poste avant de commencer

S'assure que le poste est prêt - produits de lavage et rinçage remplis - savon bactéricide et essuie-mains disponible.

Contrôle le niveau de sel, effectue une vidange de la machine à capot si besoin et enclenche le tunnel de séchage en vérifiant l'absence de résidus ou d'eau stagnante

Prépare ses chariots et paniers nécessaire

Ne pose jamais de sac de vaisselle à même le sol

Respecte le sens de circulation

Se lave les mains avant de manipuler de la vaisselle propre

Utilise les bons paniers et effectue tous les contrôles et actions nécessaire afin que le nettoyage soit efficace et optimum

### DU LOBBY A LA PLONGE

Réceptionne les sacs de vaisselles provenant du lobby dès leur arrivée

Vide le ou les sacs dans le bac à la plonge

Positionne en attente dans le container dédié les sacs ne pouvant être traités de suite à la plonge. Et les traite dès que possible

### LE TRI

Identifie le bon panier et tri la vaisselle correspondantes

Ôte les stickers, pick-list et étiquettes DLC

Jette les déchets alimentaires dans la poubelle à pédale

### LE LAVAGE

Transfert le panier plein dans la machine à capot et démarre un cycle de nettoyage

Prépare un 2ème et un 3ème panier avec la vaisselle sale pendant le cycle de lavage



### LE SECHAGE

Secoue le panier pour égoutter la vaisselle à la fin du cycle de nettoyage

Transfert le panier dans le tunnel de séchage et enclenche le cycle de séchage, passe un 2ème panier (s'il y en a un) dans la machine à capot

Sort le panier et contrôle la qualité du séchage sur la vaisselle. Laisse sécher sous la table de sortie ou relance un cycle de séchage si la vaisselle n'est pas complètement sèche

### LE TRI PROPRE PAR CATEGORIES ET MISE EN RAME

Range la vaisselle par catégorie, en rame, dans les bacs crocos ou sur les chariots de réassort

Remet la vaisselle en circulation dès que possible le plus rapidement possible



<b>Service</b>	<b>Comment exercez vous un impact sur le service ?</b>
	<p>Vérifier la qualité de son travail, garantir aux équipes des ustensiles et équipements toujours propres et aseptisés</p> <p>Garantir aux clients que le travail et la production des produits sont effectués dans un environnement sain</p>

<p><b>Sécurité des personnes</b></p> <p><b>Comment assurer votre sécurité à ce poste ?</b></p> <p>Porter des chaussures adaptées pour éviter les glissades et les chutes</p> <p>Mettre le panneau sol glissant en place dès que nécessaire</p> <p>Utiliser l'équipement adéquat</p> <p>Prévenir les brûlures par le respect des procédures</p>	<p><b>Sécurité Alimentaire</b></p> <p><b>Comment assurer la sécurité alimentaire à ce poste ?</b></p> <p>Se laver les mains au moins toutes les heures et dès que nécessaire</p> <p>Porter un uniforme propre et complet</p> <p>Laver, aseptiser les ustensiles de cuisine au moins toutes les 4 heures</p> <p>Vérifier que le produit aseptisant est présent en quantité suffisante et à la bonne concentration</p> <p>Respecter les 7 étapes ou les procédures de la plonge</p> <p>Prévenir le responsable en cas d'ustensiles en mauvais état ou de matériel défectueux</p>
<p><b>Propreté</b></p> <p><b>Comment assurer la propreté à ce poste ?</b></p> <p>Garder l'espace rangé</p> <p>Nettoyer le poste au fur et à mesure y compris le sol</p> <p>S'assurer de la bonne quantité des produits nécessaires au bon fonctionnement du poste</p>	

**Date :**

**Formateur :**

**Signature Formateur :** \_\_\_\_\_

**Équipier en formation :**

**Signature Équipier :**

**Validation des Compétences de savoir-faire et de savoir être + Connaissances des standards du poste:**

**OUI**

**NON**

**Si NON, merci d'indiquer ci-dessous les notions ou compétences à approfondir:**

Pour accéder à Training tracker: suivi de la Formation Equipiers sur Campus, clique ici