

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"/> 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 |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Réaliser la plonge | R | <input type="checkbox"/> Plonge manuelle |
| <input type="checkbox"/> Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine | R | <input type="checkbox"/> Utilisation de machine de plonge automatisée |
| <input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail | R | <input type="checkbox"/> Règles et consignes de sécurité |
| <input type="checkbox"/> Entretenir des équipements | R | <input type="checkbox"/> Caractéristiques des produits d'entretien |
| <input type="checkbox"/> Entretenir un outil ou matériel | R | <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire |

❖ Compétences de base

| Savoir-faire | | Savoirs |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Éplucher des légumes et des fruits | R | <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareil électroménager <input type="checkbox"/> Argenterie <input type="checkbox"/> Batterie de cuisine <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 <input type="checkbox"/> Ouvrir des coquillages et crustacés | R R R R R | <input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Dressage de plateaux de fruits de mer |
| <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"/> Établissement 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 |
|---|---|
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1603 - Personnel polyvalent en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1702 - Personnel du hall <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |

Emplois / Métiers envisageables si évolution

| Fiche ROME | Fiches ROME envisageables si évolution |
|---|--|
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1502 - Personnel polyvalent d'hôtellerie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |
| G1605 - Plonge en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations | G1803 - Service en restauration <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations |