

Plonge en restauration

Domaine : Production culinaire

Appellations

- Plongeur en restauration
- Plongeur argenterie
- Plongeur-batterie en restauration
- Responsable de la plonge en restauration
- Steward de cuisine
- Plongeur de bar
- Chef stewarding de cuisine

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi métier est accessible sans diplôme particulier ni expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants en relation avec le personnel de cuisine et de salle (serveurs). Elle implique une station debout prolongée et une manipulation de charges. Elle peut s'exercer en horaire irréguliers, les weekends, jours fériés et de nuit. Le port d'une tenue professionnelle peut être exigé.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Effectuer le lavage de la vaisselle à la main Effectuer le nettoyage et le rangement de la zone de travail Réceptionner la vaisselle sale, la ranger dans l'équipement de lavage et actionner la machine

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Types et modalités de dosage de produits d'entretien

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Argenterie Coordonner l'activité du personnel de plonge Effectuer la préparation des légumes et fruits (épluchage, lavage, ...) Effectuer ou participer à l'inventaire des articles ménagers (vaisselle, ...) Participer à des préparations culinaires simples (sandwichs, salades, desserts, ...) ou à la présentation de buffets Verrerie, cristallerie