



Le plongeur occupe un poste clé pour une bonne organisation de la cuisine.

- Il est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs ...).
- Il assure également le nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements ...) et assure le débarrasage des poubelles et ordures.
- Lorsqu'il n'y a pas de vaisselle à nettoyer, il aide la cuisine dans des petites préparations ou dans la mise en place.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Réception, stockage et approvisionnement des produits lessiviels
- Laver la grosse et la petite plonge
- Nettoyer les locaux, équipements et gros matériels de la cuisine (Fours, hôtes et frigos.....)
- Aider pour des petites préparations
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Entretenir et nettoyer son espace et ses outils de travail
- Participer au nettoyage de la cuisine
- Trier et transporter les déchets dans les conteneurs

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Connaissance et application parfaite des règles d'hygiène et de sécurité
- Discipline et grande capacité de travail
- Bonne condition physique

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

