

Autres dénominations : Agent de cuisine/ Agente de cuisine • Aide de cuisine • Aide de cuisine de collectivité • Plongeur en restauration collective / Plongeuse en restauration collective • Plongeur-batterie en restauration / Plongeuse-batterie en restauration • Responsable de la plonge en restauration

Présentation du métier

Le plongeur / La plongeuse aide le personnel et l'établissement au sein duquel il / elle travaille à maintenir la cuisine propre en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et essentiellement de la vaisselle. Il / Elle peut être amené(e) à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle. En fonction de la taille de l'établissement, il / elle peut également être amené(e) à organiser le travail d'une équipe.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Batterie de cuisine
- Caractéristiques des produits d'entretien
- Chaîne du froid
- Entretenir, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Éplucher des légumes et des fruits
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Plonge manuelle
- Préparer, assembler des desserts simples
- Préparer, assembler des entrées (crudités, charcuterie, ...)
- Réaliser la plonge
- Utiliser une machine de plonge automatisée

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- S'adapter aux changements
- Faire preuve de persévérance
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1605 - Plonge en restauration](#).