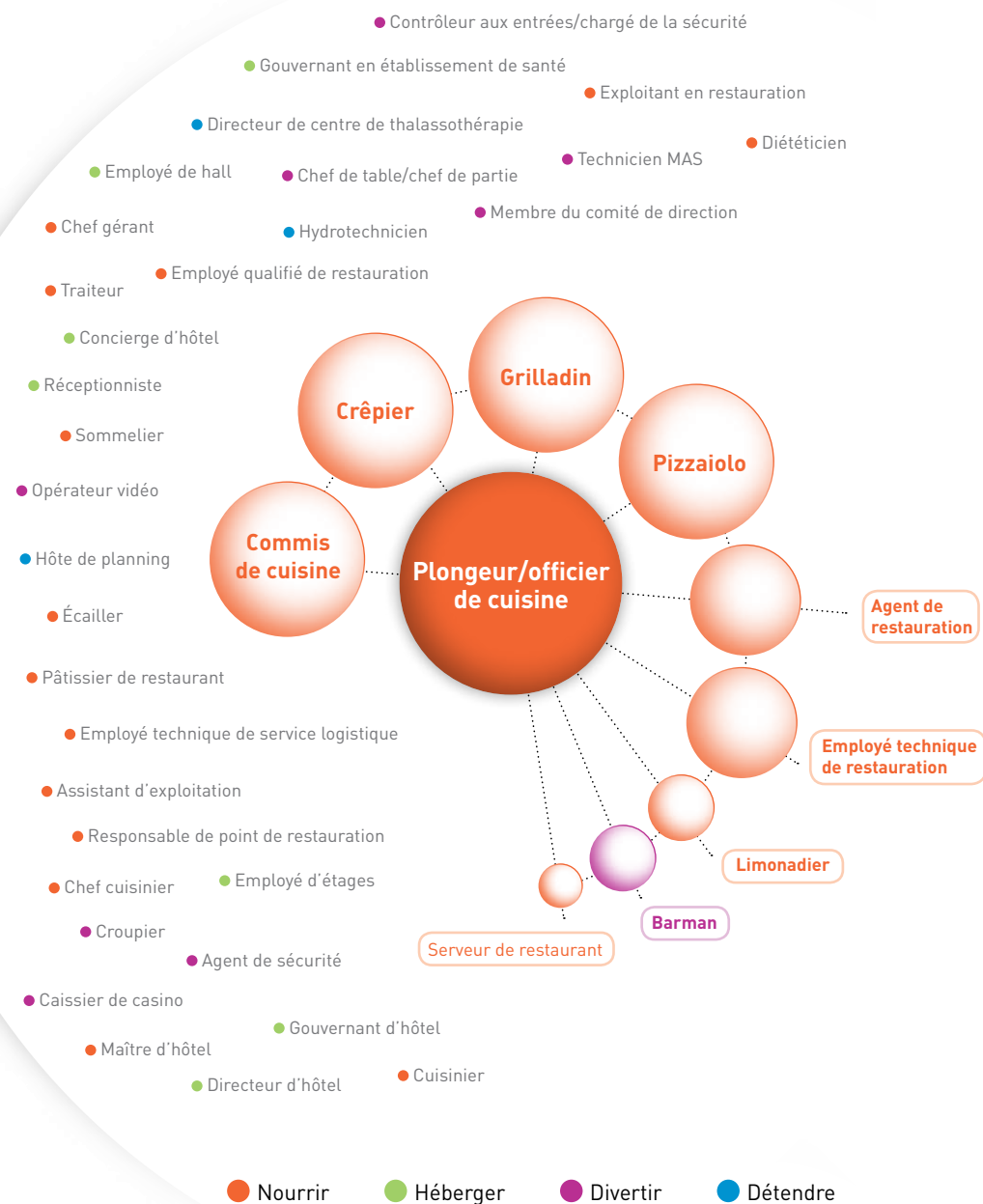


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de plongeur officier de cuisine, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier de plongeur en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



PLONGEUR/OFFICIER DE CUISINE H/F

Aider le personnel et l'établissement où il travaille à maintenir la cuisine propre en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et essentiellement de la vaisselle.

Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle.

En fonction de la taille de l'établissement, il peut également être amené à organiser le travail d'une équipe.

04/2013 - www.cadef.fr

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



PLONGEUR/OFFICIER DE CUISINE H/F

Fonctions principales

- Réception et stockage de marchandises
- Lavage
- Entretien du poste de travail et des locaux
- Réalisations préliminaires à la fabrication des plats

Certification principale

- CQP Plongeur/Officier de cuisine de la CPNE-IH

Accès

- Le métier est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** restauration de collectivité ou restauration traditionnelle par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** commis de cuisine par exemple.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de plongeur s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Réception et stockage de marchandises

- Réceptionner et vérifier les denrées livrées
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire des produits utilisés
- Réceptionner et stocker les produits lessiviels et le linge

Lavage

- Approvisionner en produits lessiviels
- Laver à la main
- Nettoyer frigos, fours, équipements et matériel de la cuisine
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Trier les déchets
- Transporter les déchets dans les conteneurs
- Vérifier le bon état de fonctionnement de la machine

Entretien du poste de travail et des locaux

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer au nettoyage et au rangement des locaux
- Préparer le linge au départ

Réalisations préliminaires à la fabrication des plats

- Peser et mesurer des ingrédients
- Laver et éplucher des fruits et légumes
- Travailler des condiments
- Approvisionner la zone de production avec les denrées préparées



CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le plongeur doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Appliquer des consignes
- Transmettre des informations claires et précises aux différents membres de l'équipe
- Établir des relations internes et externes efficaces, sans tension ni conflit
- Garder son calme et son efficacité dans les moments de pression
- Travailler en coordination avec les autres postes

Capacités techniques et fonctionnelles

- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine et du service en salle
- Respecter les modes opératoires prescrits
- Appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène
- Comprendre le rôle de son travail dans la qualité globale de la prestation
- Détecter et signaler d'éventuels dysfonctionnements
- Effectuer des dosages avec précision
- Utiliser correctement et d'après des consignes précises du matériel spécifique
- Savoir économiser l'énergie (eau)

