

## PLONGEUR(SE) OFFICIER DE CUISINE



Secteur :

➤ **Hôtels, cafés, restaurants**



Insertion professionnelle :



Affinité :

**Le travail manuel**



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

**Certifications (CQP ou TFP)**

Le plongeur c'est l'as du nettoyage. Il doit **gérer les produits d'entretien, faire le ménage, le tri de la vaisselle et des déchets**, mais aussi laver à la main le matériel qui ne va pas en machine. Le plongeur a un planning précis et doit respecter l'enchaînement des opérations avec un rythme soutenu pour faciliter le travail en cuisine. La clé c'est d'être coordonné et la règle d'or c'est la propreté.

### Les activités principales



- ✓ Nettoyage et entretien de la vaisselle, des équipements et du matériel
- ✓ Réception et stockage des ingrédients
- ✓ Entretien des postes de travail et des locaux
- ✓ Préparation de plats (peser des ingrédients, lavage et épluchage des fruits et légumes, etc.)

### Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, brasseries...)

### Les qualités requises



- ✓ Organisation

- ✓ Rigueur
- ✓ Rapidité
- ✓ Sens de la communication

---

## Les formations possibles ^

### Certifications

- ✓ [CQP plongeur officier de cuisine](#)

---

## Les possibilités d'évolution ^

- ✓ Responsable de plonge
- ✓ [Commis de cuisine](#)

## Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

