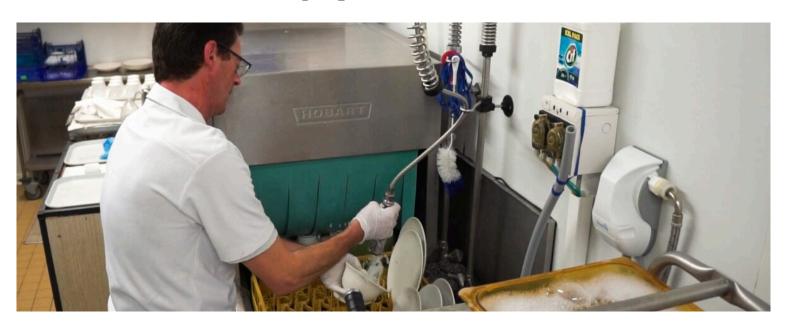
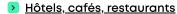
PLONGEUR(SE) OFFICIER DE CUISINE





Secteur:





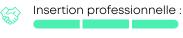
Affinité:

Le travail manuel



Niveau d'étude conseillé :

Certifications (CQP ou TFP)





Perspectives d'évolution :

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

1/2



- Rigueur
- ✓ Rapidité
- Sens de la communication

Les formations possibles

•

Certifications

✓ <u>CQP plongeur officier de cuisine</u>

Les possibilités d'évolution

>

- Responsable de plonge
- ✓ Commis de cuisine