

### Appellations

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Agent / Agente de cuisine          | <input type="checkbox"/> Plongeur / Plongeuse en restauration                   |
| <input type="checkbox"/> Aide de cuisine                    | <input type="checkbox"/> Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration |
| <input type="checkbox"/> Aide de cuisine de collectivité    | <input type="checkbox"/> Responsable de la plonge en restauration               |
| <input type="checkbox"/> Ecailler / Ecaillère de restaurant |   |

### Définition

Effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (batterie, chambre froide, sols, ...) dans un restaurant commercial ou de collectivité selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut préparer les fruits de mer.

### Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes, ...) est requis.

### Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Effectuer la plonge	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine	R	<input type="checkbox"/> Types de produits d'entretien
<input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine	R	<input type="checkbox"/> Règles et consignes de sécurité
<input type="checkbox"/> Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de machine de plonge automatisée
		<input type="checkbox"/> Plonge manuelle
		<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareil électroménager

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<b>Effectuer la plonge, l'entretien de vaisselle/matériel :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Argenterie</li> <li><input type="checkbox"/> Batterie de cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Plateaux</li> <li><input type="checkbox"/> Verrerie, cristallerie</li> </ul>	R R R R	
<b>Effectuer la préparation, l'assemblage de plats simples :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Desserts simples</li> <li><input type="checkbox"/> Entrées (crudités, charcuterie, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Salades</li> <li><input type="checkbox"/> Sandwichs (croque-monsieur, hot dog, ...)</li> </ul>	R R R R	<input type="checkbox"/> Lecture de fiches techniques de cuisine
<input type="checkbox"/> Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...	R	<input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention
<input type="checkbox"/> Effectuer le nettoyage, le repassage du linge du restaurant	R	<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareil d'entretien (fer à repasser, machine à laver, sèche-linge, ...)
<input type="checkbox"/> Effectuer la préparation et la présentation des plateaux de fruits de mer	R	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Mess (Armée)</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique</li> <li><input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel</li> </ul>		<input type="checkbox"/> Travail en extra

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1702 - Personnel du hall</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers</b> — Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1502 - Personnel polyvalent d'hôtellerie</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> — Toutes les appellations
<b>G1605 - Plonge en restauration</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1803 - Service en restauration</b> — Toutes les appellations