



Fiche de poste

Plongeur

(Ref. C.C.N - niveau I / niveau II)

Dans un restaurant. personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef et le cas échéant d'un plongeur responsable

Peut assumer, notamment, les tâches listées ci-après :

1. Légumerie et déboîtage

- déconditionnement et déboîtage ;
- lavage, épluchage et découpage des légumes ;
- évacuation des déchets ;
- nettoyage et entretien des postes de travail.

2. Plonge vaisselle

- mise en route de la machine et approvisionnement en produits lessiviels ;
- débarrasage des plateaux et évacuation des déchets ;
- tri de la vaisselle en entrée et sortie de machine ;
- réapprovisionnement de la distribution ;
- rangement de la vaisselle et des couverts ;
- rénovation de la vaisselle et des couverts ;
- entretien de la machine, du poste de travail et des équipements y compris les convoyeurs ;
- nettoyage et désinfection du local de plonge ;
- approvisionnement de l'adoucisseur.

3. Plonge batterie

- évacuation des restes ;
- approvisionnement et mise en route de la machine le cas échéant ;
- nettoyage des matériels chaque fois que nécessaire (petits et gros matériels de cuisine) ;
- rangements des matériels ;
- entretien de la machine, du poste de travail et des équipements ;
- approvisionnement de l'adoucisseur.

4. Déchetterie

- conditionnement, compactage et broyage des déchets ;
- évacuations des déchets ;
- nettoyage des poubelles et des locaux ;
- désinfection ;
- entretien des bacs à graisses.

5. Nettoyage général

- vestiaires et sanitaires du personnel (par roulement) ;
- sanitaires des clients ;
- zones de circulation, monte-charges et ascenseurs, portes et quai de livraison ;
- chambres froides, réserves et zones de stockage ;
- zones de distribution, salle (sols, vitrages, murs, tables et chaises) et bureau ;
- équipements (grilles, siphons, échelles, chariots, filtres, casiers, ...) ;
- véhicules de service.

6. Magasin

- réception, manutention et stockage des livraisons ;
- contrôle du poids et de la quantité, des marchandises en entrée et sortie de l'économat ;
- distribution des marchandises nécessaires sur les postes de travail.

Peut être amené à exercer certaines tâches listées dans la fiche de poste d'un(e) employé(e) de restaurant