



ASSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Plongeur à technicité particulière

(Ref. C.C.N - niveau III)

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un chef d'établissement, et d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

En sus des tâches définies dans la fiche de poste de plongeur auxquelles il (elle) participe, peut assurer, notamment les fonctions ci-après :

- animation et encadrement d'une équipe de plonge et assurer ainsi la formation ;
- définition en collaboration avec le chef de cuisine de l'organigramme ;
- répartition des tâches au sein de l'équipe.
- contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- contrôle de la bonne utilisation de la laverie (vaisselle et batterie)
 - maintien de la ou des machines en bon état et entretien
 - entretien et nettoyage des convoyeurs
 - entretien des inox
 - nettoyage journalier de l'ensemble des locaux
 - respect strict des températures de lavage et de rinçage
 - contrôle de l'utilisation des produits lessiviels et d'entretien
 - rénovation régulière (tous les 15 jours) de la vaisselle (détartrage...)
 - rangement des matériels