

Plongeur/euse officier de cuisine

Organisation

Qualités relationnelles

Esprit de service

Le plongeur, poste essentiel en cuisine aide le personnel et l'établissement dans lequel il travaille à maintenir la cuisine propre, en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle.

Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle, en fonction de la taille de l'établissement.

Il peut également être chargé d'organiser le travail d'une équipe.

Activités principales

Au quotidien, le plongeur :

- Réceptionne, vérifie et stocke les marchandises.
- Assure le nettoyage des réfrigérateurs, des fours, du matériel de cuisine et de la vaisselle.
- Trie les déchets.
- Participe à la préparation: pesée des ingrédients, épluchage des fruits et légumes...

Emplois, évolution professionnelle

Suivant la taille de l'établissement, le plongeur-aide cuisine peut développer ses compétences en assurant certaines fonctions de préparation et fabrication en cuisine.

Il est naturellement prédisposé à poursuivre son parcours en devenant commis de cuisine, et s'il poursuit sa formation, évoluer vers d'autres métiers au sein de l'entreprise.

Les parcours de formation

CQP

. Plongeur/Officier de cuisine

cgad@cgad.fr
www.cgad.fr
Tél. 01 44 90 88 44

CGAD
Les entrepreneurs alimentaires
Membre de l'ISF

 facebook.com/CGADTV
 @CGAD_france