

PLONGEUR

Emploi Repère = Employé de Restauration _ Statut Employé - Niveau 1 (CCN Restauration, RC Avenant 47)

FINALITE

Participer aux activités de nettoyage au sein d'une équipe de plonge, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Finalité complémentaire dans le cadre d'un temps plein : Participer à la préparation des denrées.

MISSIONS

- **Participer à la préparation des denrées**
 - Organise son poste de travail
 - Assure le Décartonnage / Epluchage et lavage des fruits et légumes / Déboitage
 - Installe les boissons dans les vitrines
- **Participer aux réceptions de marchandises**
 - Respecte la procédure de réception
 - Range les marchandises
- **Assurer la plonge vaisselle et batterie**
 - Nettoie les couverts et assiettes
 - Nettoie les bacs et ustensiles servant à la production
- **Assurer la mise en place et le réapprovisionnement de vaisselle et couvert**
- **Assurer des opérations de nettoyage et entretenir son matériel (Salle, plonge, zones de production, ...) conformément au plan de nettoyage des locaux.**

L'ensemble de ces missions, non exhaustives, peuvent varier selon la taille, l'effectif et l'organisation du restaurant.

COMPETENCES MAITRISEES

- **Connaissances et savoir-faire**
 - Maîtrise des procédures HACCP
 - Connaissance et maîtrise des matériels de nettoyage et de cuisine
 - Gestion du temps en période de forte affluence
 - Maîtrise du français lu et écrit
 - Respect des consignes dans le cadre de la politique de sécurité au travail, qualité, hygiène, environnement.
- **Savoir être**
 - Rigoureux, méthodique et soucieux du respect des procédures et des consignes
 - Avoir une culture « service » alliant pragmatisme, bon sens et bonne humeur
 - Esprit d'équipe, capable de travailler en équipe

CONTINUITÉ DE SERVICE

Peut-être remplacé par un homologue ou tout autre collaborateur de l'équipe.

CONTEXTE ET PARTICULARITÉ D'EMPLOI

- Travail debout prolongé et répétitif
- Port de charges