G1605
PLONGEUR OFFICIER / PLONGEUSE OFFICIÈRE DE CUISINE

Autres emplois décrits

- Plongeur / Plongeuse en restauration
- Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration
- Responsable de la plonge en restauration

Définition

Professionnel du nettoyage et de l'hygiène, le Plongeur officier de cuisine gère le lavage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que l'entretien des postes de travail et des locaux du restaurant.

- Travaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et selon la charte qualité de l'établissement
- Participe à la réception et au stockage des marchandises
- Peut réaliser d'autres tâches en cuisine ou en salle, comme la préparation des ingrédients pour les recettes culinaires ou celle du linge au départ

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans qualification. Le CQP plongeur/aide de cuisine peut en faciliter l'accès.

Certifications et diplômes :

- CQP plongeur - officier de cuisine

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Réaliser la plonge
- Vérifier l'état de propreté de la vaisselle et la ranger
- Appliquer et respecter les recommandations de dosage des différents produits d'entretien

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Manipuler des produits de nettoyage et d'entretien
- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Doser des ingrédients culinaires
- Préparer, assembler des plats simples
- Préparer, assembler des desserts simples
- Eplucher des légumes et des fruits
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Dresser un inventaire des produits ou matériaux disponibles en réserve
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique
- Mobiliser les éco-gestes — Transition écologique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Connaitre et respecter les protocoles de sécurité en vigueur
- Respecter les standards qualité de l'établissement
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de réactivité

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Produits, outils et matières

- Batterie de cuisine
- Caractéristiques des produits d'entretien
- **Utilisation de machine de plonge automatisée**
- Utilisation d'appareil électroménager
- Compositions de salades
- Types de sandwichs et produits snacking

Normes et procédés

- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Chaîne du froid
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Règles et consignes de sécurité

Domaines d'expertise

- Plonge manuelle

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en horaires fractionnés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail