

Plongeur

Mission propreté

Le plongeur participe au maintien de la propreté de la cuisine en assurant le nettoyage et l'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle. Il peut être amené à effectuer d'autres tâches en cuisine ou en salle (préparations, mise en place...).



Les activités principales

- * Nettoyage et entretien de la vaisselle, des équipements et du matériel
- * Réception et stockage des ingrédients
- * Entretien des postes de travail et des locaux
- * Préparation de plats (peser des ingrédients, lavage et épluchage des fruits et légumes, etc.)

Les qualités requises

- * Organisation
- * Rapidité
- * Sens de la communication
- * Rigueur



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Daren

Mon métier en 3 mots ?

Courage, exigence et dynamisme !

Après plusieurs boulots dans la vente, j'ai commencé ce métier en intérim et ça m'a plu. C'est un vrai travail d'équipe où la communication est hyper importante. Il faut que tout s'enchaîne parfaitement en cuisine, donc on doit être sérieux et attentif. Pour moi qui suis dynamique, le côté physique ça me convient bien. Et si ça devient trop dur en vieillissant, je sais que je pourrai évoluer. C'est rassurant.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Plongeur, demain je peux devenir :

Responsable
de plonge

Commis
de cuisine

Plongeur



Les formations possibles

* [CQP Plongeur / Officier de cuisine](#)

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution :