

## G1605 - Plonge en restauration

### Appellations (Métiers courants)

- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité
- Ecailler / Ecaillère de restaurant
- Plongeur / Plongeuse en restauration
- Plongeur-batterie / Plongeuse-batterie en restauration

### Définition

Effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (batterie, chambre froide, sols, ...) dans un restaurant commercial ou de collectivité selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut préparer les fruits de mer.

### Accès à l'emploi métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.

Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats de travail saisonniers ou de très courte durée (extra).

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine (cuisinier, commis, ...) et de salle (serveurs, ...).

Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle, ...).

Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée, les fins de semaine et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes, ...) est requis.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Effectuer la plonge</li><li>■ Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine</li><li>■ Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine</li><li>■ Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li><li>■ Types de produits d'entretien</li><li>■ Règles et consignes de sécurité</li><li>■ Utilisation de machine de plonge automatisée</li><li>■ Plonge manuelle</li><li>■ Utilisation d'appareil électroménager</li></ul>

## G1605 - Plonge en restauration

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Effectuer la plonge, l'entretien de vaisselle/matériel : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Argenterie</li> <li>■ Batterie de cuisine</li> <li>■ Plateaux</li> <li>■ Verrerie, cristallerie</li> </ul>	
Effectuer la préparation, l'assemblage de plats simples : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desserts simples</li> <li>■ Entrées (crudités, charcuterie, ...)</li> <li>■ Salades</li> <li>■ Sandwichs (croque-monsieur, hot dog, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lecture de fiches techniques de cuisine</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modes de conservation des produits alimentaires</li> <li>■ Chaîne du froid</li> <li>■ Gestes et postures de manutention</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer le nettoyage, le repassage du linge du restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation d'appareil d'entretien (fer à repasser, machine à laver, sèche-linge, ...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la préparation et la présentation des plateaux de fruits de mer</li> </ul>	

## G1605 - Plonge en restauration

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Etablissement de restauration mobile (bateau de croisière, train, ...)</li> <li>■ Mess (Armée)</li> <li>■ Restaurant de collectivité</li> <li>■ Restaurant gastronomique</li> <li>■ Restaurant traditionnel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Travail en extra</li> </ul>

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ G1603 - Personnel polyvalent en restauration</li> <li>■ G1702 - Personnel du hall</li> <li>■ J1301 - Personnel polyvalent des services hospitaliers</li> </ul>

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ G1502 - Personnel polyvalent d'hôtellerie</li> <li>■ G1602 - Personnel de cuisine</li> <li>■ G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</li> <li>■ G1801 - Café, bar brasserie</li> <li>■ G1803 - Service en restauration</li> </ul>