



FICHE DE POSTE : PLONGEUR / PLONGEUSE

Le Plongeur est responsable du nettoyage et de l'entretien de la vaisselle, des ustensiles de cuisine, des équipements utilisés dans l'établissement, ainsi que du ménage général des locaux. Il veille à maintenir un environnement de travail propre et organisé, en assurant que tous les articles nécessaires au service sont disponibles et en bon état. Le Plongeur joue un rôle essentiel pour soutenir le bon déroulement des opérations en cuisine et en salle, tout en assurant la propreté de l'ensemble de l'établissement.

1. Nettoyage et Entretien :

- **Nettoyage de la Vaisselle** : Lave, nettoie et désinfecte la vaisselle, les ustensiles, les casseroles, et les équipements de cuisine en utilisant les équipements de lavage appropriés (lave-vaisselle, évier, brosses, etc.).
- **Entretien des Équipements** : Assure le nettoyage et la maintenance des équipements de lavage, en veillant à leur bon fonctionnement et en signalant tout problème ou besoin de réparation.
- **Gestion des Déchets** : Trie et élimine les déchets alimentaires et les produits usagés de manière appropriée, en respectant les procédures de gestion des déchets.
- **Ménage Général** : Procède au ménage de l'ensemble de l'établissement, incluant les espaces communs, les sanitaires, et toutes les zones nécessitant un nettoyage régulier pour garantir la propreté générale.

2. Organisation et Approvisionnement :

- **Rangement** : Organise et range la vaisselle propre et les ustensiles dans les zones prévues, en veillant à leur accessibilité et à leur bon état.
- **Approvisionnement** : Transmet les besoins en vaisselle et ustensiles au personnel de cuisine et de salle, en s'assurant que les articles nécessaires sont toujours disponibles pour le service.
- **Stockage** : Veille à ce que les réserves de vaisselle et d'ustensiles soient correctement stockées et accessibles.
- **Contrôle des Stocks** : Contrôle les stocks des produits de nettoyage utilisés, et informe le chef de cuisine des besoins éventuels en produits ou matériels.

3. Hygiène et Sécurité :

- **Respect des Normes** : Suit les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, en garantissant que les surfaces de travail et les équipements restent propres et en bon état.
- **Utilisation des Produits** : Connaît la composition, les risques et les bons usages des produits d'entretien utilisés. Utilise les produits de nettoyage de manière appropriée et en respectant les instructions de sécurité, en évitant les mélanges dangereux.
- **Respect des Règles d'Hygiène** : Veille au respect des règles d'hygiène, notamment en s'assurant que la vaisselle propre et sale ne se croise pas.

4. Entretien du Linge :

- **Lavage et Séchage** : Assure le lavage, le séchage et l'entretien du linge de l'établissement.
- **Rangement du Linge** : Range le linge propre dans les zones prévues, en veillant à son bon état et à son organisation.

5. Collaboration et Communication :

- **Soutien à la Cuisine** : Collabore avec le personnel de cuisine pour garantir une disponibilité rapide de la vaisselle propre et des ustensiles nécessaires pour la préparation des plats.
- **Communication** : Informe le personnel de cuisine et de salle de toute difficulté rencontrée avec la vaisselle ou les équipements, et coordonne les besoins en nettoyage avec les autres équipes.

6. Développement et Amélioration :

- **Propositions d'Amélioration** : Propose des suggestions pour améliorer les procédures de nettoyage et d'entretien, en se basant sur les observations et les besoins du service.
- **Formation Continue** : Participe aux formations et ateliers liés aux procédures de nettoyage, à l'utilisation des équipements, et aux normes de sécurité.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne

