

# Plongeur/euse officier de cuisine

## Organisation

Qualités relationnelles

Esprit de service

Le plongeur, poste essentiel en cuisine aide le personnel et l'établissement dans lequel il travaille à maintenir la cuisine propre, en procédant au lavage et à l'entretien des locaux, du matériel et de la vaisselle.

Le plongeur peut être amené à exécuter d'autres tâches en cuisine ou en salle, en fonction de la taille de l'établissement.

Il peut également être chargé d'organiser le travail d'une équipe.

## Activités principales

### Au quotidien, le plongeur :

- Réceptionne, vérifie et stocke les marchandises.
- Assure le nettoyage des réfrigérateurs, des fours, du matériel de cuisine et de la vaisselle.
- Trie les déchets.
- Participe à la préparation: pesée des ingrédients, épluchage des fruits et légumes...

### Emplois, évolution professionnelle

Suivant la taille de l'établissement, le plongeur-aide cuisine peut développer ses compétences en assurant certaines fonctions de préparation et fabrication en cuisine.

Il est naturellement prédisposé à poursuivre son parcours en devenant commis de cuisine, et s'il poursuit sa formation, évoluer vers d'autres métiers au sein de l'entreprise.

### Les parcours de formation

#### CQP

. Plongeur/Officier de cuisine

cgad@cgad.fr  
www.cgad.fr  
Tél. 01 44 90 88 44

**CGAD**  
Les entreprises alimentaires  
Membre de l'ISF

 facebook.com/CGADTV  
 @CGAD\_france