

# FICHE DE POSTE

## « Le Plongeur »



**Toujours avoir sa tenue professionnelle complète**



### Avant le service :

- Assister aux explications du professeur ou du maître d'hôtel.
- Faire la carcasse avec le maître d'hôtel
- Balayer la salle de restaurant + les sanitaires
- Allumer la plonge et la machine à verre (vérifier l'état des produits utilisés bidon jaune DDM).
- Mettre en place son poste de travail (sac poubelle, torchons, procédure de nettoyage...)
- Préparer, laver et porter le matériel nécessaire à la cuisine (platerie, poêle bimétal, saucières)
- Mettre la table des professeurs
- Réaliser les assiettes ou les plateaux de fromages si nécessaire
- Le plongeur reste pour effectuer le service des professeurs. Il mange à partir de 12h15

► **Participer aux explications et démonstrations (bar et/ou travail d'office)**

### Pendant le service :

- Assurer le nettoyage et de l'essuyage du matériel de restaurant (verres, assiettes, plateries, couverts).
- Assurer le rangement du matériel propre (verres, assiettes, plateries, couverts).
- Avoir une attitude irréprochable.

### Après le service :

- Vider le lave-vaisselle en enlevant la bonde et les grilles
- Nettoyer les grilles du lave-vaisselle
- Nettoyer l'intérieur du lave-vaisselle (éponge et vinaigre blanc)
- Vider les sacs poubelles, la vaisselle cassée et l'emmener au local extérieur.
- Nettoyer tous les plans de travail et la faïence avec le produit correspondant
- Nettoyer le sol avec le poste de désinfection (voir protocole de nettoyage)
- Vider, laver, rincer la bouche d'égout.
- Le ou les plongeurs sont responsables de nettoyer et ranger la réserve à balaie avant la fin du TP

► **Participer à la synthèse du cours**

► **Le comportement doit être irréprochable**



**Pas de retard au cours suivant**