



PLONGEUR

MISSION :

Le plongeur assure le nettoyage et l'entretien de la vaisselle, du matériel de cuisine, des locaux de cuisine, des lieux de stockages et annexes (carrelages, sols, tables de travail, écoulements...)

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique Métier et relation client:

- Procède au nettoyage et au rangement de la vaisselle et du matériel de cuisine
- Contrôle l'état du matériel de plonge
- Fait l'inventaire des stocks de produits lessiviels et signale à son responsable la prochaine rupture d'un produit
- Vérifie que chaque zone de débarrassage est prise en charge et aide si besoin
- Organise son espace plonge et range la vaisselle et le matériel dans les réserves
- Respecte les dosages des produits de nettoyage afin d'avoir une bonne maîtrise des dépenses
- Contribue à la bonne gestion de la vaisselle en alertant son responsable en cas de pertes ou de casses anormales
- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel

Implication transverse :

- Travaille en étroite collaboration avec les différents services

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- Veille à la propreté des locaux de la cuisine et de la plonge
- Nettoie l'intérieur et l'extérieur des machines, démonte et remonte les machines en fin de service
- Respecte quotidiennement les règles d'hygiène HACCP et les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
- Respecte les engagements de la «Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES :

- Esprit d'équipe
- Règles d'hygiène et de propreté
- Normes HACCP
- Rapidité
- Sens de l'organisation
- Adaptabilité

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement