



Fiche métier : **PLONGEUR**

Département : Cuisine

Correspondance fiche ROME : G1603

Catégorie de fonction (CP 302) :

Catégorie 3 – 116C

Responsable hiérarchique :

Métiers associés

Collaborateur plonge - Plongeur grosse vaisselle

Description du poste

Le plongeur dépend du responsable de l'équipe de la plonge ou du responsable de cuisine. Le plongeur est chargé d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service, ainsi que tout le matériel utilisé en cuisine (casseroles, marmites, fours, batteurs, ...). Il assure également le nettoyage des locaux en cuisine et annexes (carrelages et sols, tables de travail, écoulements, ...) ainsi que le débarrasage et le nettoyage des poubelles en respectant le tri des ordures.

Lorsqu'il n'y a pas de vaisselle à nettoyer, il aide la cuisine dans la mise en place.

Tâches principales

- Rassemble et trie la vaisselle
- Jette déchets et reste de nourriture dans les poubelles, trie les vidanges.
- Dispose la vaisselle dans les paniers, les place dans le lave-vaisselle. Dose les produits nécessaires.
- S'il n'y pas de lave-vaisselle, applique les méthodes de plonge « à la main »
- Nettoie les casseroles et marmites
- Entretien et nettoie les lieux de travail et installations
- Rassemble les sacs poubelles
- Assure la propreté des poubelles
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté
- Discipline et grande capacité de travail
- Bonne condition physique
- Travail en équipe
- Respect de la hiérarchie

Diplômes & formations

Aucun diplôme n'est nécessaire. Cependant, pour évoluer dans les métiers de la cuisine, un diplôme ou une certification est nécessaire.

Environnement de travail

- Restaurant, Restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, taverne, cafétaria, cuisine de collectivité

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.519,02 € brut (38h/semaine)

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés

Possibilités d'évolution

- Au sein d'une brigade : chef plongeur, éventuellement commis cuisinier et cuisinier.

- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée, chaussures de sécurité

Mise à jour : 01-2026