

# PLONGEUR EN RESTAURATION (F/H)



## LE MÉTIER

S'il est bien moins visible que ses collègues cuisiniers ou serveurs, le plongeur en restauration n'en demeure pas moins un **membre indispensable** d'une équipe de cuisine, qui ne pourrait pas assurer un service convenable sans sa présence et son implication de tout instant.

Son activité principale consiste à **laver la vaisselle** utilisée dans la cuisine et pour le service à table, qu'il s'agisse donc des assiettes, verres et couverts, jusqu'aux casseroles, poêles et autres plats utilisés dans la préparation des repas.

Le plongeur doit également **nettoyer tous les ustensiles** de cuisine que ne verront jamais les clients du restaurant, des couteaux aux spatules, des planches à découper, aux mixeurs et autres fouets, qui doivent être en permanence propres, désinfectés et prêts à l'emploi lorsque le cuisinier en a besoin, souvent plusieurs fois par service.

Le plongeur dispose pour cela de toute une **batterie d'instruments**, maîtrisant aussi bien les techniques de nettoyage manuel que l'utilisation des lave-vaisselles les plus perfectionnés, parfois de taille industrielle lorsqu'il travaille dans les cuisines aménagées d'une collectivité, dans la restauration rapide ou dans un grand restaurant avec un nombre important de couverts.

Il doit également s'assurer de l'**entretien et du nettoyage des équipements de cuisine** qu'il utilise, mais aussi des plans de travail sur lesquelles travaillent ses collègues commis, qu'il s'agisse des fours, des grills, des plaques de cuisson ou des hottes de cuisine. Le **respect des règles d'hygiène** est comme chacun le sait primordial en termes de sécurité alimentaire, et le plongeur en restauration est le premier responsable de leur application.

Le plongeur est également souvent responsable de la **gestion des déchets**, veillant à ce que ceux-ci soient correctement triés, vidant régulièrement les poubelles et s'assurant en permanence de la **propreté des zones de stockage** comme de la cuisine elle-même.

Si on l'appelle également aide de cuisine, c'est qu'en surplus de ses tâches de nettoyage, un plongeur peut être amené, surtout dans les plus petits établissements, à **fournir une assistance générale en cuisine**. Il se transforme alors en commis de cuisine, préparant les ingrédients et les plats simples, dressant les assiettes ou aidant plus simplement à la réception et au stockage des aliments. Il n'est d'ailleurs pas rare qu'un plongeur en restauration se découvre une vocation et finisse, après avoir grimpé les échelons, par devenir un jour à son tour chef de partie ou même cuisinier !

### COMPÉTENCES CLÉS



Connaissances culinaires



Normes d'hygiène



Fonctionnement des engins de nettoyage

### QUALITÉS PERSONNELLES



Rapidité et efficacité



Endurance physique



Souci du détail



# PLONGEUR EN RESTAURATION (F/H)

## FORMATION

Si **aucune formation** n'est réellement requise pour devenir plongeur en restauration, de nombreux détenteurs d'un **CAP cuisine** ou d'un **CAP agent polyvalent de restauration** commencent par ce poste avant d'évoluer vers d'autres métiers.

CAP CUISINE

CAP AGENT  
POLYVALENT DE  
RESTAURATION

## RÉMUNÉRATION

Essentiellement basé sur le SMIC, le salaire d'un plongeur en restauration est au maximum de **20 000 euros bruts annuels**, même s'il peut être plus élevé dans les restaurants les plus réputés.

20 000 À 22 000 € BRUT/AN



© Shutterstock - 11/23