



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

concubinage

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

La Trétoire (77510)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Plongeur en restauration et agent polyvalent, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / déc. 2023

#### Plongeur en restauration et agent polyvalent

Tot Ou Tard Restaurant | Montpellier

*\*Organisation de la plonge pour assurer la bonne continuité du service en salle et assurer la disponibilité de la vaisselle pour les équipes en cuisine.*

*\*Plonge de la vaisselle, des machines et de la batterie de cuisine, vérification de leur propreté avant leur rangement.*

*\*Disposition de la vaisselle et des ustensiles dans les bacs pour le lavage en machine.*

*\* Nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service.*

*\*Nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages, sols, plans de travail).*

*\*Nettoyage et désinfection des équipements de la cuisine, des frigos et des fours.*

*\* Débarrassage des poubelles et des ordures dans les conteneurs adaptés.*

*\* Sortie des poubelles dans les conteneurs de tri.*

*\*Programmation de la plonge vaisselle et de la plonge batterie avec les options de lavage adaptées.*

*\*Séchage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine après leur lavage en machine.*

*\*Plonge de la vaisselle dans un restaurant pour le service de midi, adaptation aux contraintes du service.*

*\*Préparation du poste de travail avec le matériel de plonge : produits lessiviels, éponge, gants.*

*\* Rangement du matériel de cuisine et de la vaisselle propre.*

*\*Préparation des plateaux repas en chariot pour le nettoyage en machine, tri de la vaisselle et des déchets.*

*\*Nettoyage à la main des pièces et de la vaisselle fragiles, manipulation minutieuse sans casse.*

*\*Participation aux tâches de cuisine (épluchage des légumes et fruits, dressage des plats).*

*\*Rangement des locaux et des zones de stockage de manière ordonnée et pratique.*

*\* Rangement des livraisons dans les espaces frais.*

*\* Gestion des stocks de vaisselle et approvisionnement du poste de travail en produits d'entretien.*

*\*Contrôle de propreté de la vaisselle après nettoyage, utilisation de la sècheuse, rangement de la vaisselle propre sur les étagères.*

*\*Assistance des cuisiniers et des serveurs pendant les heures de pointe pour le service et la préparation des plats.*

*\*Débarrassage des plateaux repas pour la plonge et vidage des restes alimentaires dans la poubelle.*

*\* Tri de la vaisselle avant et à la fin du lavage.*

*\*Nettoyage et désinfection du matériel et des ustensiles de cuisine à la main dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.*

*\*Plonge à la main et en machine au sein d'un restaurant traditionnel, [Nombre] couverts par jour.*

*\* Utilisation des produits d'entretien en suivant les modes d'emploi.*

*\* Désinfection des poubelles de la cuisine.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

## CENTRES D'INTERETS

---

Cuisine du monde, culture, Théâtre