



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

sept. 2003 / mai 2004 **Baccalauréat** - BAC
COLLEGE MODERNE | TIASSALE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine du monde, culture, Théâtre