



***** *****

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 sécheuse, 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