

JOB DESCRIPTION: Plongeur
REPORTS TO: Chef de cuisine

RÉSUMÉ 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 (casserolles, 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 pourrait être amenés à participer aux tâches de cuisine également.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- S'occuper de la plonge, de l'entretien et de la propreté de la cuisine et des plans de travail.
- 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 a pas de lave-vaisselle, applique les méthodes de plonge <<à la main>>.
- Nettoie les casserolles 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
- Connaissance parfaite de l'hygiène et de la propreté
- Discipline et garde capacité de travail.
- Bonne condition physique.
- Travail en équipe.
- Respect de l'hierarchie.
- Veiller à la cadence et à la qualité du travail accompli.
- Participation à la réalisation des plats selon les nécessités du menu et les instructions des chefs.
- Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production en gérant sa partie.
- Assurer de façon autonome la charge de travail fournie.
- Appliquer rigoureusement les règles de l'hôtel en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement.
- S'assurer que le travail se déroule conformément aux règles et procédures établies.
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'hôtel.
- Être responsable et ponctuel quant aux tranches horaires déterminées.
- Entretien et prendre soin du matériel mis à disposition.
- Maintenir une bonne relation de travail au sein du département et avec d'autres départements de l'hôtel.
- Entretien une approche positive lors de contacts avec d'autres membres du personnel ainsi qu'avec la direction.
- Entretien une approche positive et sérieuse vis-à-vis du poste de travail, notamment lors d'éventuels contacts avec les clients au sein de l'hôtel ainsi qu'en dehors du lieu de travail.
- Etre exemplaire dans sa manière d'être, de faire et incarner l'état d'esprit de la marque Tangla.
- Faire respecter les normes de sécurité et d'hygiène.