

CQP Plongeur-Officier de cuisine - référentiel

Réception et stockage de marchandises

- Réceptionner et vérifier les denrées livrées
- Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Effectuer un inventaire des produits utilisés
- Réceptionner et stocker les produits lessiviels et le linge

Lavage

- Approvisionner en produits lessiviels
- Laver à la main
- Nettoyer des frigos, fours, équipements et matériels de la cuisine
- Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
- Vérifier la propreté et trier en sortie
- Faire tremper les matériels utilisés en production et en service
- Trier les déchets
- Transporter les déchets dans les conteneurs
- Vérifier le bon état de fonctionnement de la machine

Entretien du poste de travail et des locaux

- Nettoyer et ranger le poste de travail
- Participer au nettoyage du matériel
- Participer au nettoyage et au rangement des locaux
- Préparer le linge au départ

Réalisations préliminaires à la fabrication des plats

- Peser et mesurer des ingrédients
- Laver et éplucher des fruits et légumes
- Travailler des condiments
- Approvisionner la zone de production avec les denrées préparées