

Travailler comme

---

# PLONGEUR/PLONGEUSE DANS UN RESTAURANT À FINALITÉ SOCIALE

---



Lire et Ecrire  
Bruxelles



# PLONGEUR/PLONGEUSE DANS UN RESTAURANT À FINALITÉ SOCIALE

## DESCRIPTIF

### Le métier :

Le métier de plongeur/plongeuse est essentiel dans un restaurant. Il l'est tout autant que les métiers de cuisinier/cuisinière, de commis/commise de cuisine, de serveur/serveuse ou encore de barman/barmaid. Le plongeur/la plongeuse fait donc partie d'une équipe qui doit travailler en étroite collaboration pour le bon fonctionnement du restaurant.

Lors de son service, tout en veillant aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi qu'à la charte qualité de l'établissement, le plongeur/la plongeuse effectue le nettoyage de la vaisselle, des couverts, des verres et des différents ustensiles nécessaires pour cuisiner : batterie de cuisine (casseroles, poêles, marmites...), fours, batteurs...

Il/elle a également en charge le nettoyage de la chambre froide, des sols, des murs et des plans de travail.

Pour pouvoir assurer un roulement, il doit donc nettoyer le matériel professionnel des cuisiniers/cuisinières, ainsi que celui de la salle afin que rien ne vienne à manquer au cours d'un service. Il doit être rigoureux sur la propreté, être rapide et avoir l'esprit pratique.

### Le restaurant social :

L'objectif d'un restaurant social est l'insertion socioprofessionnelle dans le secteur de l'HORECA de personnes peu ou pas qualifiées ne trouvant pas d'emploi pour différentes raisons comme par exemple : la méconnaissance du français, le manque d'acquis professionnels ou en raison d'une situation socio-économique précaire... Le restaurant social, au travers d'une formation de terrain, permet aux personnes de développer des compétences professionnelles, ainsi qu'un savoir-être.

## SAVOIR

- **ÊTRE À L'ÉCOUTE DU CHEF/DE LA CHEFFE DE CUISINE ET DE L'ÉQUIPE** (cuisine et salle)
- **ÊTRE AUTONOME**
- **ÊTRE CAPABLE DE TRAVAILLER SEUL/SEULE ET EN ÉQUIPE**
- **ÊTRE ORGANISÉ/ORGANISÉE**
- **ÊTRE RAPIDE**
- **ÊTRE VOLONTAIRE**
- **GÉRER LE STRESS**
- **SUIVRE DES CONSIGNES**

## POINTS D'ATTENTION

- **RESPECTER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE**
- **S'ÉQUIPER DE VÊTEMENTS PROFESSIONNELS** (pantalon, veste, chaussures de sécurité, tablier en plastique)
- **TRAVAILLER EN JOURNÉE** (dans les restaurants sociaux, le travail se fait principalement en journée)
- **ÊTRE ENDURANT/ENDURANTE**



Scannez les QR code  
pour écouter les  
témoignages

Évolution métier



Restaurant social



Points d'attention



**Outillage**



**Un équipement adapté**



**Le poste de travail**



**Une douchette**



**Un lave-vaisselle professionnel**



**Une batterie de cuisine**



**Des bacs de rangement alimentaire « gastro »**



**Des petits ustensiles de cuisine**



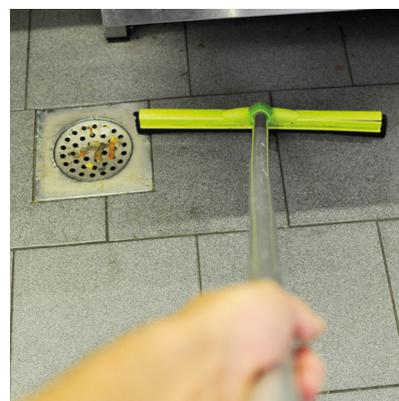
**Des couteaux de cuisine**



**Un piano de cuisine**



**Un four professionnel**



**Une raclette**



**Une éponge**



**Scannez les QR code  
pour écouter les  
témoignages**

**Matériel**



## Compétences et tâches quotidiennes



Jeter les déchets



Trier la vaisselle



Laver avec une éponge



Rincer la vaisselle



Remplir le lave-vaisselle de façon optimale



Essuyer la vaisselle



Ranger la vaisselle



Aider en salle en fin de service



Nettoyer la cuisine

## Autres compétences techniques

- **AMÉNAGER LE LIEU DE TRAVAIL ET ENTREtenir LES ÉQUIPEMENTS** (machine à laver, four, piano de cuisine, trier les essuies,...)
- **APPLIQUER LE TRI DES DÉCHETS** (carton, verre, plastiques, déchets non recyclables,...)
- **APPLIQUER LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ** (HACCP)
- **FAIRE PREUVE DE DEXTÉRITÉ**
- **CONNAÎTRE LE FONCTIONNEMENT D'UN LAVE-VAISSELLE ET SAVOIR L'ENTREtenir** (détartre, vider le filtre, rincer,...)
- **LAVER LES VERRES À LA MAIN**
- **FAIRE LA VAISSELLE À L'ÉVIER**
- **NETTOYER LES SURFACES DE TRAVAIL ET CONNAÎTRE LES PRODUITS D'ENTREten**
- **SAVOIR ÉPLUCHER DES LÉGUMES**



Scannez les QR code pour écouter les témoignages

Rôle et compétences



Journée type



Témoignages



**Article 60 :**

Type de contrat de travail par lequel un/une bénéficiaire du revenu d'intégration sociale (RIS) peut bénéficier d'une mesure de mise à l'emploi. Il est engagé par le CPAS. Il permet à ce premier d'acquérir une expérience professionnelle et, à la fin du contrat de travail, d'ouvrir le droit aux allocations de chômage.

**Briefing :**

Terme anglais pour une réunion préparatoire à l'organisation de la journée.

**CPAS :**

Les Centres Publics d'Action Sociale (CPAS) ont pour mission de garantir à toutes et tous des conditions de vie conformes à la dignité humaine. Des demandes d'aide (logement, allocation, aides sociales) introduites par des personnes sont examinées par un travailleur social puis approuvées ou non par le Conseil de l'Action sociale du CPAS.

**Économie sociale :**

Économie à objectif social basée notamment sur la qualité des services rendus aux personnes et à la population, et qui se veut être une alternative à l'économie de marché traditionnel.

**HACCP :**

La méthode HACCP identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité et de l'hygiène des aliments.

**Impeccable :**

Parfait.

**Inox :**

Métal qui ne rouille pas et qui est utilisé dans les cuisines professionnelles.

**Pédagogie active :**

La pédagogie active désigne un ensemble de méthodes pédagogiques qui ont toutes en commun la volonté de rendre l'apprenant/l'apprenante acteur/actrice de ses apprentissages. Ce type de pédagogie part du principe que c'est « en faisant que l'on apprend ». C'est aussi mettre l'apprenant/l'apprenante au cœur de son apprentissage. Il/elle est acteur/actrice de sa formation.

**Piano de cuisine :**

Endroit où les cuisiniers/cuisinières cuisinent.

**Restaurant social :**

Un restaurant qui permet de rapprocher des personnes provenant de milieux sociaux, culturels et de générations différentes par le biais de repas conviviaux, dans un décor chaleureux, avec des coûts réduits.

**Secteur HORECA :**

Ce sont les deux premières lettres des mots HÔTEL – RESTAURANT – CAFÉ qui forment le mot HO-RE-CA.

**ADRESSES UTILES :**

**Atelier Grooteiland**

Quai du Hainaut 29  
1080 Molenbeek-Saint-Jean  
+32 (0) 2 511 72 10  
[secretariaat@ateliergrooteiland.be](mailto:secretariaat@ateliergrooteiland.be)  
[www.ateliergrooteiland.be](http://www.ateliergrooteiland.be)

Horaires :  
du lundi au vendredi de 9h - 17h

**Restaurant la K'fete**

Rue Fransman 131  
1020 Bruxelles  
+32 (0) 241 32 30  
[info@chomhier.be](mailto:info@chomhier.be)  
[www.chomhier.be/kfete/kfete.htm](http://www.chomhier.be/kfete/kfete.htm)

Horaires :  
les lundi, mardi, jeudi  
et vendredi de 9h à 12h30

**Service Alpha Emploi (SAE)**

Rue de la Borne 14,  
Batiment A 2<sup>ème</sup> étage  
1080 Bruxelles  
02 412 56 12

Le Service Alpha Emploi (SAE), de Lire et Écrire Bruxelles, accompagne les personnes en difficulté avec l'écrit pour toutes leurs démarches de recherche d'emploi, telles que rechercher et lire une offre, l'analyser et la comprendre, rédiger un curriculum vitae et une lettre de candidature, envoyer une candidature par mail, etc.

<https://lire-et-ecrire.be/L-accompagnement-vers-l-emploi>

# LES FICHES MÉTIERS ALPHA EMPLOI

Le projet « Fiches Métiers », porté par le Service Alpha Emploi de Lire et Écrire Bruxelles, permet aux personnes en alphabétisation et en français langue étrangère à la recherche d'emploi de découvrir différents métiers.

Chaque fiche propose des informations générales sur le métier et met en évidence des prérequis (savoir-faire, savoir-être) nécessaires à son exercice.

Aussi, afin d'informer, d'exercer la lecture et l'expression orale du français et de développer une confiance en soi lors de la recherche d'emploi, lors d'entretiens d'embauche mais aussi dans la pratique professionnelle, chaque fiche propose aux formateurs/formatrices ou aux conseillers/conseillères en emploi d'accompagner les personnes à l'aide de différents outils pédagogiques :

- du vocabulaire spécifique au métier sous forme de verbes d'action ;
- des photographies ;
- des témoignages audios de travailleurs/travailleuses dans l'exercice de leur fonction.

