



# Agent de Restauration

Dès que possible au 18/05/2026

Contrat de Travail Temporaire 35h/sem

## Description du poste

La fonction de Plongeur(euse) au sein de l'Association ALAHMI consiste à : Procéder au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux.

## Profil recherché

Autonomie / Initiative : ce pour quoi le/la collaborateur(trice) a délégation Le/La Plongeur(euse) d'un pouvoir d'autonomie et d'initiative limité à : § l'organisation de son travail à partir des consignes générales de son/sa supérieur(e). Le/La Plongeur(euse) pourra à tout moment émettre des propositions, vœux ou suggestions qui lui semblent de nature à faciliter la réalisation de ses missions. Limites de responsabilité : ce pour quoi le/la collaborateur(trice) doit recueillir l'assentiment de son/sa supérieur(e) hiérarchique § Toute absence (congés, récupérations d'heures) devra être au préalable accordé par son/sa Responsable de Site. Intérêts et contraintes : La fonction de Plongeur(euse) offre certains avantages ou opportunités, il permet : § Un travail très varié, Cependant, nous pouvons observer que le poste de Plongeur(euse) génère aussi des contraintes, comme : § Supporter la station debout et la chaleur et humidité. § Travailler le soir et Week-end.

## Missions

Mission 1 : Nettoyer et entretenir le matériel et les ustensiles de cuisine : ? Nettoyer et entretenir le matériel et les ustensiles de cuisine. ? Procéder à leur désinfection. ? Stocker le matériel dans les lieux prévus à cet effet.

Mission 2 : Nettoyer et entretenir le matériel de livraison : § Nettoyer et entretenir le matériel de livraison. § Procéder à leur désinfection. § Stocker le matériel dans les lieux prévus à cet effet. § S'assurer de la propreté de la vaisselle avant rangement. § Eliminer la vaisselle ébréchée ou les couverts tordus. § Respecter le principe de la marche en avant. La vaisselle ou matériel sale ne devant pas croiser

la vaisselle ou matériel propre. Mission 3 : Entretenir, nettoyer les locaux et trier les déchets : § Suivant les procédures affichées dans le service, la zone et le matériel doivent être irréprochables en terme d'hygiène. Cela suppose que le/la plongeur(euse) connaisse, maîtrise et respecte les procédures en vigueur. Il/Elle devra appliquer les plannings de nettoyages concernant le service en question et remplir les documents d'émargement correspondants. § Suivant les consignes affichées, Il/Elle devra respecter les conditions de stockage et d'utilisation des produits d'entretien et trier les déchets liés à son activité. Mission 4 : Entretenir les locaux et matériel du Service Restauration : § Suivant les procédures affichées dans le service, la zone et le matériel doivent être irréprochables en termes d'hygiène. Cela suppose que le/la Plongeur(euse), connaisse, maîtrise et respecte les procédures en vigueur, à savoir : Protocole de nettoyage Émargement mensuel Mission 5 : Assurer et participer aux tâches relevant du bon fonctionnement de la cuisine : § Lors de l'absence d'un personnel, remplacer et prendre en charge le travail devant être effectué. Les attributions concernant le poste de Plongeur(euse), définies dans la présente fiche de fonction, sont par nature évolutives et non exhaustives. Elles pourront être redéfinies par la direction ou par son représentant à tout moment.

## Établissement

### SERVICE RESTAURATION CHEMILLE

ROUTE DE CHALONNES

Chemillé-en-Anjou (49310)

Association : ALAHMI

## Horaires

Les informations ne sont pas renseignées.