EKP Academy — Organisme de formation professionnelle • Certifié Qualiopi

Plongeur(euse) - Agent(e) de nettoyage - POEI

Insertion Professionnelle Format : Hybride Durée : 160 h

Présentation

Tenir un poste de plonge et assurer la propreté de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène. Cette formation prépare au métier de plongeur(euse) et agent(e) de nettoyage en restauration. Le plongeur assure le lavage de la vaisselle et de la batterie de cuisine, l'entretien et la désinfection des locaux et des équipements, le tri des déchets et le rangement. Il contribue au bon déroulement du service et à la sécurité sanitaire de l'établissement. Le parcours alterne formation à distance, séances en présentiel avec le formateur et mise en pratique en entreprise avec un tuteur.

Objectifs pédagogiques

- Organiser et tenir un poste de plonge en restauration.
- Laver la vaisselle et la batterie de cuisine en machine et à la main.
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements selon le plan de nettoyage.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de tri des déchets.
- Travailler en équipe au rythme du service.
- Utiliser le logiciel de l'entreprise pour les opérations du quotidien.

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Intérêt pour le travail en équipe en restauration.
- Accès à un ordinateur ou une tablette avec une connexion internet.

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail. Personnes souhaitant intégrer une équipe de cuisine en restauration.

Programme de la formation

Hygiène et sécurité sanitaire en restauration (à distance) (4 h)

- Appliquer les bonnes pratiques et les protocoles d'hygiène de l'entreprise

Produits d'entretien et plan de nettoyage (à distance) (7 h)

- Lire et appliquer un plan de nettoyage
- Utiliser les produits d'entretien en respectant les dosages et les fiches de données de sécurité
- Gérer les déchets et le tri sélectif

Santé et sécurité au travail (à distance) (6 h)

- Prévenir les risques liés aux produits chimiques
- Adopter les bons gestes et postures pour la manutention
- Prévenir les chutes, les coupures et les brûlures
- Utiliser les équipements de protection individuelle

Organisation de la plonge et réception des marchandises (à distance) (5 h)

- Organiser le poste de plonge
- Connaître les cycles et les réglages du lave-vaisselle
- Respecter la chaîne du froid et la rotation des stocks

Utilisation du logiciel de l'entreprise (à distance) (4 h)

- Se connecter et naviguer dans le logiciel
- Enregistrer les opérations du quotidien (nettoyages, réceptions, relevés)
- Consulter les procédures et les consignes de l'établissement
- Signaler une anomalie au responsable de l'établissement

Positionnement, suivi et bilan (à distance) (4 h)

- Positionnement à l'entrée
- Classes virtuelles de suivi avec le formateur
- Bilan individuel et plan de progression

Plonge : vaisselle et batterie de cuisine (en présentiel) (14 h)

- Plonge : vaisselle et batterie de cuisine (en présentiel) — 14 h
- Organiser le poste de plonge
- Régler et utiliser le lave-vaisselle
- Laver la vaisselle, la verrerie et la batterie à la main selon les matériaux
- Ranger la vaisselle et réapprovisionner les postes

Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements (en présentiel) (14 h)

- Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements (en présentiel) — 14 h
- Nettoyer et désinfecter la cuisine, les sols et les surfaces selon le plan de nettoyage
- Entretenir le lave-vaisselle et les équipements (fours, hottes, chambres froides)
- Contrôler et consigner les opérations de nettoyage

Réception des marchandises et aide en cuisine (en présentiel) (5 h)

- Réceptionner et ranger les livraisons
- Respecter la chaîne du froid et la rotation des stocks
- Participer aux préparations simples (lavage et épluchage des légumes)

Mises en situation (en présentiel) (7 h)

- Simulation d'un service complet
- Bilan de la semaine et objectifs pour la période en entreprise

Mise en pratique en entreprise avec tuteur (90 h)

- Tenir le poste de plonge pendant le service
- Réaliser le nettoyage de fin de service selon le plan de nettoyage
- Réceptionner et ranger les livraisons
- Utiliser le logiciel de l'entreprise
- Communiquer avec l'équipe pendant le service
- Évaluation finale en situation (tuteur et formateur EKP)

Informations réglementaires (Qualiopi)

Délais d'accès

Démarrage entre 48 h et 15 jours après signature de la convention.

Modalités d'évaluation des acquis

- Positionnement à l'entrée, évaluations formatives, mises en situation, questionnaires à chaud et à froid.

Accessibilité — personnes en situation de handicap

Le référent handicap étudie toute demande d'adaptation pédagogique, matérielle ou temporelle. Contact : contact@ekp-associes.fr • +33 6 95 96 02 07.