EKP Academy — Organisme de formation professionnelle • Certifié Qualiopi

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

Insertion Professionnelle Format : Présentiel Durée : 140 h

Présentation

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. La formation alterne apports courts, démonstrations et mises en situation pratiques.

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.

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Intérêt pour le travail en équipe en restauration.

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 (25 h)

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

Plonge : vaisselle et batterie de cuisine (30 h)

- Organiser le poste de plonge
- Laver la vaisselle, la verrerie et les couverts en machine et à la main
- Laver la batterie de cuisine et les ustensiles
- Ranger la vaisselle et réapprovisionner les postes

Entretien et nettoyage des locaux et des équipements (30 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)
- Utiliser les produits d'entretien en respectant les dosages et les fiches de données de sécurité
- Contrôler et consigner les opérations de nettoyage
- Gérer les déchets et le tri sélectif

Santé et sécurité au travail (15 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

Réception des marchandises et aide en cuisine (20 h)

- Réceptionner et ranger les livraisons
- Respecter la chaîne du froid et la rotation des stocks
- Participer aux préparations simples

Travail en équipe et mises en situation professionnelles (20 h)

- Communiquer avec l'équipe pendant le service
- Gérer les priorités au rythme du service
- Mises en situation en cuisine, en centre et sur le terrain avec le formateur
- Bilan individuel et plan de progression

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.