



# Aperçu d'emploi – rôle de préparation culinaire et rôle de plonge

Quand on pense aux emplois dans le domaine de l'hôtellerie, on imagine surtout les rôles de service à la clientèle comme la réception d'un hôtel ou le service dans un restaurant. Ces postes exigent des interactions fréquentes avec les clients, mais dans ce domaine, il y a aussi de nombreux postes « en coulisses » qui impliquent moins d'interactions avec le public mais qui sont tout aussi importants pour assurer la satisfaction de la clientèle. Ce peut être par exemple un poste d'entretien, de ménage des chambres, en cuisine dans la préparation des aliments ou la plonge, ou encore dans les bureaux en tant que commis ou secrétaire. Parmi ces emplois, la plupart sont des postes de premier échelon qui permettent de s'améliorer et possiblement d'obtenir un poste de niveau plus élevé comportant des responsabilités supplémentaires et, surtout, un salaire plus élevé!

Cet aperçu d'emploi porte sur les rôles de préparation culinaire et de plonge dans un hôtel. Nous vous présenterons certaines des tâches courantes de ces postes ainsi que certains de leurs défis, ce qui vous permettra de mieux comprendre les postes. Allons-y!

Vos principales responsabilités dans le rôle de préparation culinaire seront de préparer les ingrédients qui seront utilisés par le chef cuisinier ou la chef cuisinière. Ceci peut inclure de nettoyer, couper, hacher ou râper différents légumes et autres aliments, puis de les ranger en suivant les règles de sécurité sanitaire. Vous assisterez aussi l'inventaire et la réception des fournitures alimentaires et autres pour la cuisine. Les autres tâches peuvent inclure le nettoyage des postes de travail, des appareils de cuisson et des espaces de stockage alimentaire dans toute la cuisine, ainsi que l'enlèvement des poubelles.

Dans le rôle de plongeur ou plongeuse, vos principales responsabilités seront de vider, rincer et charger la vaisselle et les ustensiles sales dans le lave-vaisselle, ainsi que de laver et désinfecter les chaudrons et les poêles. Vous serez aussi responsable de vider le lave-vaisselle et de vous assurer que les articles lavés sont bien rangés. Vos autres tâches seront de nettoyer et de désinfecter le lave-vaisselle, de nettoyer le plancher de la cuisine et de vous assurer qu'il est toujours sec, et d'autres tâches de nettoyage général qui vous seront assignées.

Ces rôles exigent un travail méticuleux et les tâches quotidiennes sont le plus souvent répétitives et prévisibles. Autrement dit, vous ferez probablement les mêmes tâches pendant chacun de vos quarts de travail. Ces postes ont aussi des attentes clairement définies. Par exemple, dans le rôle de préparation culinaire, vous pourriez avoir à préparer des ingrédients en suivant une liste de recettes. Dans le rôle de plongeur ou plongeuse, vous travaillerez avec des articles de cuisine qui sont souvent étiquetés ou codés par couleurs et qui doivent être rangés au bon endroit, prêts pour leur prochaine utilisation. La formation pour ces rôles se fait souvent par l'exemple : au lieu de lire un manuel ou de suivre des directives, vous pourrez voir une démonstration du travail et y participer activement, tout en apprenant.

Ces rôles comportent aussi certains défis qu'il est important de connaître avant de décider si l'un ou l'autre vous convient. L'environnement de travail peut être bruyant, sa température est variable et on y sent des odeurs fortes. Vous devrez faire différentes tâches simultanément dans un milieu de travail où tout est très rapide. Le rôle exige d'accomplir ces tâches rapidement et de communiquer fréquemment avec vos collègues. Une bonne capacité d'orientation spatiale est requise dans ce rôle, car vous travaillerez probablement avec de nombreuses personnes dans une zone donnée.



EmploymentWorks

## **Aperçu d'emploi – rôle de préparation culinaire et rôle de plonge**

Ce travail comporte aussi des exigences physiques : vous serez debout pendant tout votre quart et devrez vous pencher et soulever des objets.

Quel que soit votre travail dans un hôtel ou un autre établissement du domaine de l'hôtellerie, la fiabilité, un faible absentéisme et une attitude positive sont des qualités importantes. Vous pourrez faire de nouvelles connaissances et acquérir des habiletés facilement transférables à d'autres postes et d'autres domaines de travail. Par exemple, les habiletés que vous développez dans un poste de préparation culinaire ou de plonge sont utiles dans des postes similaires dans de nombreux restaurants, dans une cafétéria d'hôpital ou d'école, ou même à bord d'un bateau de croisière. Vous pourriez aussi élargir vos compétences et votre formation pour devenir chef, cuisinier ou cuisinière, ou pâtissier ou pâtissière, ou encore travailler dans un poste de service ou d'accueil dans un restaurant.

Un autre aspect à considérer est le fait que les hôtels font partie des rares entreprises qui demeurent ouvertes 365 jours par année, 24 heures par jour. Votre horaire pourrait donc inclure des quarts de soir ou de nuit et les jours fériés.

Si vous recherchez un environnement de travail positif et une occasion de vous épanouir et d'évoluer avec le temps, le rôle de préparation culinaire ou de plonge pourrait être un bon choix pour vous et un excellent point de départ pour votre parcours d'emploi et votre carrière!