

LA PLONGE AU RESTAURANT

I Définition

La plonge est une fonction qui consiste à entretenir, nettoyer la vaisselle, les couverts, le matériel, les équipements de cuisine (batterie, chambre froide,...) dans un restaurant en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Désignation	Utilisation
Lave-vaisselle 	Permet de laver la vaisselle, la verrerie et les couverts.
Bac de plonge 	Permet de laver la batterie et les ustensiles.

Egouttoir vaisselle 	Il est utilisé pour ranger la vaisselle.
--	---

II Les produits d'entretien

Les principaux produits d'entretien utilisés sont :

Le savon liquide ;

L'eau de javel pour désinfecter

Le vinaigre.

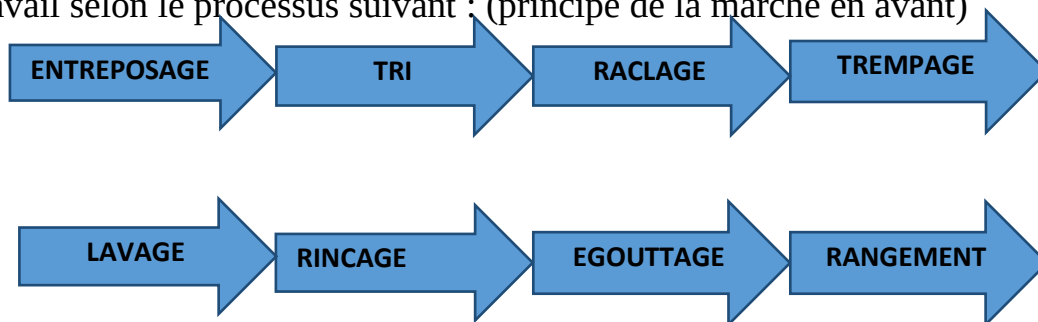
III Le petit matériel et accessoires

Désignation	Utilisation
Eponge 	Elle est utilisée pour laver la vaisselle, la verrerie, la batterie et les couverts.

Essuie- vaisselle 	Il est utilisé pour essuyer la vaisselle, la verrerie, la batterie, les ustensiles et les couverts.

IV Organisation du travail à la plonge

Disposer le matériel en fonction d'une progression logique et rationnelle du travail selon le processus suivant : (principe de la marche en avant)



V Technique

Préparer les eaux de trempage, de lavage et de rinçage dans les bacs de plonge en y ajoutant le désinfectant.

Enlever les résidus d'aliments.

Prélaver le matériel avant de le plonger dans l'eau de lavage en commençant par le matériel le moins sale.

Laver chaque matériel, le rincer, puis le poser sur l'égouttoir.

Essuyer et ranger le matériel.