



Aide laboratoire

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

Code ROME : G1602 Personnel de cuisine

de l'alimentation en détail



L'aide-laboratoire réalise le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles.

Il/elle aide à la préparation des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Exemples d'appellations : Plongeur(euse), plongeur(euse) officier de cuisine, commis(e), ...

Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

- Préparation et organisation de son activité selon les procédures en vigueur
- Nettoyage et gestion de la vaisselle et des ustensiles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire



Activités « à la carte »

- Préparation (épluchage, découpe, cuisson ...) des composants des produits (fruits, légumes, poissons, viandes, charcuterie ...)
- Réalisation de préparations simples, de décorations et de conditionnement de produits

Blocs de compétences et compétences

Préparation et organisation de son activité selon les procédures en vigueur

- Identifier, préparer et revêtir les équipements de protection individuelle
- Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à l'activité
- Contrôler l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Anticiper les temps de préparation, de rangement, de nettoyage afin de respecter le planning
- S'organiser pour réaliser toutes les activités nécessaires à son poste dans un ordre logique

Nettoyage et gestion de la vaisselle et des ustensiles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Réaliser le tri de la vaisselle et du matériel
- Laver la vaisselle et les ustensiles à la main avec les produits adaptés
- Remplir et utiliser un lave-vaisselle en respectant le dosage en détergents et les consignes
- Identifier les anomalies et prendre les mesures adaptées

Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail

- Identifier les produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Détecter et signaler les non-conformités
- Réaliser les actions préventives et correctives
- Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif (déchets classiques, MRS...) et les règles en vigueur au sein de l'entreprise

Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- S'approprier des consignes et les appliquer
- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Prendre en compte les contraintes des membres de l'équipe

Conditions d'exercice et spécificités

L'aide-laboratoire exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Voies d'accès au métier

Le métier est accessible sans certification ni expérience professionnelle.

Qualités / Ressources transverses

Rigueur et fiabilité
Travail en équipe

Principaux Codes NAF

10.13B Charcuterie
10.52Z Fabrication de glaces et sorbets
10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
10.71D Pâtisserie
10.82Z Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
47.22Z Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé
47.23Z Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
47.24Z Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
56.21Z Services des traiteurs



Aide laboratoire



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail



Blocs de compétences et compétences « à la carte »

Préparation (épluchage, découpe, cuisson ...) des composants des produits (fruits, légumes, poissons, viandes, charcuterie ...)

- Trier, laver, éplucher et couper des légumes et des fruits en respectant les consignes
- Réaliser des préparations préliminaires (fonds, courts bouillons...)
- Préparer des poissons (écailler, ébarber, désarêter) en respectant les consignes
- Préparer des viandes et des charcuteries

Réalisation de préparations simples, de décorations et de conditionnement de produits

- Réaliser des préparations simples de produits (fonçage de moules, préparation de salades, préparation de compotes ...)
- Réaliser des étapes de finitions de produits (décorations, mise en place, conditionnement...)

Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour organiser son activité

Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Entretien cuisine 42780
- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Règlementation hygiène agroalimentaire 21572
- Manutention 31754

Aires de mobilités professionnelles

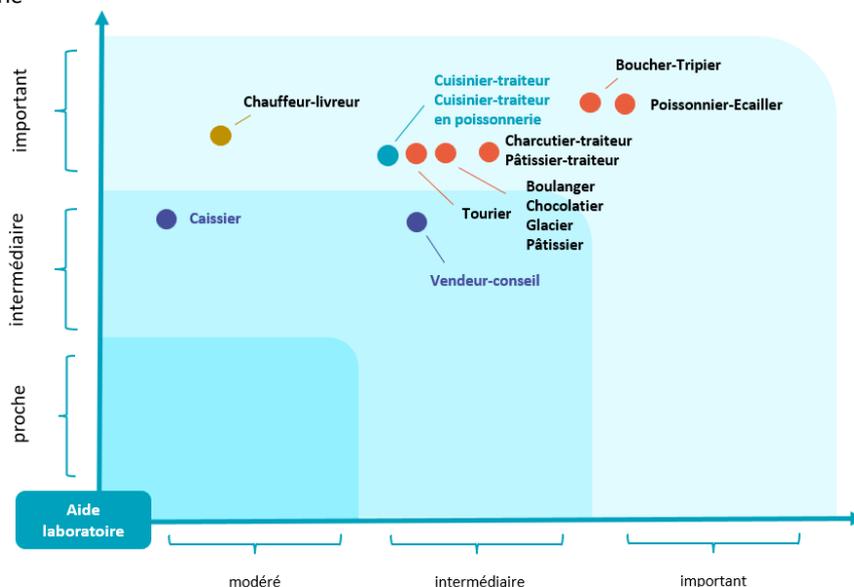
D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier d'aide laboratoire d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
 - En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).
- Chaque point sur le schéma représente un métier cible (la liste n'est pas exhaustive).

Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.

Degré d'éloignement du métier d'origine



Effort de formation à consentir et/ou expérience professionnelle pour acquérir les compétences spécifiques à chaque métier