

Un métier de « profondeur »

Avant de percer la profondeur de ce métier de plongeur, je vous propose une réflexion sur l'interprétation qui peut en découler. Comment obtenir la définition du métier que je vais vous présenter par un mot, un verbe ou une expression ?

Jean Loup Dezaphi

Ancien formateur hôtellerie-restauration

Tout d'abord, il convient d'en orienter la recherche, d'en situer le contexte, d'en maîtriser l'orthographe, le sens grammatical. Mais très souvent, le mot choisi peut avoir plusieurs définitions, plusieurs sens comme pour ce métier dans les profondeurs qui peut s'associer à une situation spécifique, un équipement, une action, une position, une pensée accaparante, un message d'attirance ou à d'autres moments. Alors si je vous dis le mot **plonge** sans aucune autre explication, votre mécanisme intellectuel plongera dans les distinctions de ce mot du vocabulaire.

Alors plongeons dans le regard que nous pourrions poser dans les yeux de l'autre, ou dans le potage que notre mixeur transforme en légumes cuits écrasés, et pourquoi pas dans une descente sous-marine de plusieurs dizaines de mètres façon Grand Bleu, un approfondissement amenant notre esprit à vouloir faire surface... Et malgré ces premières explications, il n'est pas facile de développer le sens de ce mot aux contours multiformes et pourtant de ce mot existe une autre définition. Pour compliquer la compréhension, ce mot dans son contexte est associé à la fois à un métier, un équipement, une action, un résultat.

Comment ne pas accepter qu'il soit difficile pour un enfant en apprentissage de la langue française d'en percevoir toutes les subtilités. Non ne pensez pas que je m'éloigne de mon sujet ou que je prépare une thèse sur la compréhension des mots.

Pourquoi tant de mystère et peut-être de longueur en introduction de mon article ?

Mon parcours professionnel a débuté par une formation en hôtellerie-restauration enrichie de stages puis d'embauches dans différents types de restauration : auberges, brasseries, châteaux, hôtels de luxe... et aussi pour quelques grands traiteurs ayant pignon sur rue à Paris. Puis j'ai sauté le pas vers l'Éducation nationale pour devenir formateur Maître d'hôtel-restaurant. L'organisation de l'enseignement hôtelier me plaisant, j'ai accepté d'en diriger le pôle hôtelier de différents établissements pour plusieurs acadé-

mies. La retraite se présenta à moi. Je croyais vivre d'autres occupations. Certes, j'en ai vécu et j'en vis encore de belles, mais la restauration reste toujours présente dans mes activités. Sous l'insistance de nombreuses personnes, j'ai donc continué à proposer mes services. Lors d'une saison d'été je fus aide de cuisine-plongeur dans un restaurant de plage.

D'autres saisons ont été passées dans un centre de vacances en tant que cuisinier. Ces derniers temps, j'ai repris partiellement le poste d'aide de cuisine-plongeur pour aider mon fils dans son restaurant. Mon parcours jusqu'à ce jour m'a donné envie, non pas d'écrire mes mémoires, mais de vouloir mettre à l'honneur un métier qui ne m'a jamais semblé être considéré et pourtant... il l'est. Comme vous l'avez sans doute compris dans ma présentation derrière le mot plonge, il y a plongeur.

Ce métier est méconnu. Pourquoi ?

Pas ou peu de visibilité de la clientèle dans les établissements de restauration. Pas d'identification du mot « plonge » qui reste pour le client l'action de faire la vaisselle. Cette action semble normale et logique puisqu'intégrée aux domaines de la cuisine et du restaurant. Pas d'information de médias, pas de présentation quelle qu'elle soit dans les forums de formation. Alors je vais vous en faire une présentation et vous donner sa définition dans le contexte de la restauration.

« La plonge » est professionnellement qualifiée de « local » permettant de faire l'entretien du matériel de service et de cuisson en restauration commerciale et collective. Le mot entretien correspond aux étapes suivantes : lavage, essuyage-séchage, rangement.

Et volontairement, je vais écrire en majuscules les différentes définitions que l'on donne à la plonge.

Dans la restauration, certains établissements distinguent :

- la **plonge batterie** pour tout le matériel de cuisine : elle est positionnée dans un endroit de la cuisine pas trop loin du cœur de production,
- la **plonge restaurant** pour la vaisselle, les plats et

les couverts : elle est située entre la cuisine et la salle à manger du restaurant,

- la **plonge office** pour la verrerie : local situé près de la salle à manger du restaurant.

Il est important de noter que leurs emplacements se doivent de respecter ladite « marche en avant » (règle d'hygiène qui ne permet pas le croisement des denrées propres et de celles souillées). Le local **plonge** est un local qui, généralement, se compose de machines à laver le matériel, de plans de travail, de tables inox, de rayonnages pour entreposer le matériel lavé et essuyé ou séché, de bacs à déchets ou poubelles, d'un lave-mains, d'une armoire à balais et de produits d'entretien, très souvent d'un passe (grande ouverture dans le local permettant au personnel de déposer le matériel venant d'être utilisé) et, le cas échéant, d'un broyeur à déchets, surtout pour la plonge restaurant.

C'est alors qu'apparaît ici le « plongeur ». Écrit et dit au masculin, ce mot ne justifie pas que la présence systématique d'un homme. Dans les eaux troubles du bac de vaisselle, les femmes sont aussi amenées à remplir cette tâche, surtout dans les manifestations événementielles.

Le plongeur de cuisine peut aussi être un aide de cuisine pouvant préparer les aliments (nettoyer, éplucher et découper des légumes ou des fruits), réaliser des préparations culinaires simples avant leur production. Dans ce cas, son diplôme de CAP de la restauration lui sera très utile. Donc dans un cas comme dans l'autre, le plongeur a pour attribution d'être capable de nettoyer et ranger la batterie de cuisine ou (et) la vaisselle du restaurant et d'en vérifier la propreté avant leur utilisation, mais aussi de :

- nettoyer les appareils de la cuisine (chambres froides, micro-ondes plaques et fours...) ;
- contrôler les stocks des produits d'entretien et de lessive pour les machines à laver mais aussi pour les lave-mains ;
- organiser les poubelles.

D'autres tâches peuvent attendre le plongeur suivant la demande de l'établissement de restauration :

- nettoyer les sols de la cuisine ou du restaurant ;
- nettoyer et désinfecter les plans de travail ;
- réceptionner, ranger et contrôler les stocks de produits ou de marchandises.

Mais où apprend-on ce métier ?

Plongeur est un métier qui n'est pourtant pas identifié par un diplôme spécifique : seulement une attestation de certification. Mais les directions de certains établissements, notamment de haute gastronomie ou de haut de gamme, souhaitent que ce personnel ait une connaissance des règles d'hygiène alimentaire et du métier de cuisinier en leur demandant de posséder un Certificat d'aptitudes professionnelles de cuisine ou un Certificat d'aptitudes professionnelles de polyvalent de restauration ou un Certificat de qualifica-

tion professionnelle plongeur-officier de cuisine ou plongeur de restauration collective.

Dans les établissements de restauration commerciale traditionnelle ou collective, le plongeur peut avoir appris sur « le tas », c'est-à-dire par les quelques conseils donnés et par son initiative à la tâche.

Mais revenons à ce poste tant respecté des chefs, des directeurs de restaurant qui sont conscients de la charge et de la difficulté de ce métier de plongeur.

Dans les établissements de grande capacité, voire de haut de gamme, offrant des prestations de restauration diverses et variées, mais aussi d'hébergement, est engagé un régisseur de matériel dont le supérieur hiérarchique est le directeur de la restauration. Ce régisseur porte le titre de « chef steward »

Étymologiquement, le mot steward provient du vieil anglais *steward*, *stigweard* (« gardien de maison, personne chargée des tâches ménagères »). Composé de *stīg* (« maison ») et de *ward* (« gardien »). Le steward a pour mission d'assurer la gestion et l'entretien courant de l'ensemble du matériel d'exploitation utilisé en restauration (vaisselle, verrerie, argenterie, petit matériel de cuisine...) et doit connaître les techniques de nettoyage (machine à laver la vaisselle, produits chimiques...), les matériaux (argenterie, porcelaine, verrerie...) et bien évidemment les normes en matière d'hygiène et de sécurité.

Ses qualités professionnelles s'orientent vers des actions spécifiques comme :

- Sens des relations humaines avec son équipe de plongeurs, mais aussi avec les brigades de cuisine et de restaurant qui sont en relation technique et professionnelle avec les plongeurs.
- Gestion et organisation des tâches des membres de son équipe.

Et à titre personnel : détermination, autonomie, disponibilité.

Le régisseur est très souvent à l'origine un cuisinier, mais il peut tout simplement avoir été un « plongeur » aguerri par les années, qui souhaite évoluer dans la hiérarchie. « Gommer » le sale pour faire réapparaître le propre, le beau, l'étrénelant, reste la devise de tous les plongeurs et plongeuses. Les plongeurs assurent et rassurent.

Cuisinier, serveur de restaurant ou plongeur ?

Sans qu'ils le sachent vraiment, c'est en grande partie dans les lycées hôteliers que les élèves apprennent la plonge et qu'ils pourraient en faire leur futur métier. Mais en formation professionnelle, cette mission de plongeur n'est, pour ainsi dire, jamais proposée et encore moins présentée de manière explicite. Cette possibilité ne traverse donc pas un seul instant l'esprit de ces jeunes et encore moins celui de leurs parents.

Les enseignants du domaine professionnel savent, quant à eux, que leurs élèves seront amenés à réaliser

certaines tâches de plongeur en cuisine ou de plongeur au restaurant d'application du lycée, mais seulement quelques fois au cours de leur formation et dans un cadre horaire très allégé.

L'apprenti, quant à lui, formé en entreprise sera beaucoup plus sollicité. Il faut dire à ces jeunes apprenants qui veulent devenir cuisinier, pâtissier, employé de la restauration, qu'ils peuvent aussi après leur formation en apprentissage dans un restaurant ou en lycée professionnel, devenir plongeur.

Et pourtant, si ce n'est pas une vocation chez les jeunes filles et les garçons qui se familiarisent plus aux émissions culinaires télévisées, il n'y a pas lieu d'occulter ce métier.

D'autant plus qu'en période de formation professionnelle (stages) et plus tard dans la profession, ils devront composer avec le ou les plongeurs qui sont, depuis des années, intégrés dans les brigades (équipes de cuisine et restaurant).

Que dites-vous ?

Est-ce que les grands chefs sont passés par ce poste ? Ils ont sans doute été amenés à faire quelques passages en plonge et il doit leur arriver d'en faire encore. Comme vous venez de le lire dans les lycées d'enseignement hôtelier, les élèves auront à découvrir ce que certains qualifieraient de « corvée ».

Pour rester sur le thème de l'apprentissage, les apprenants qui se trouvent en « plonge » l'espace de travaux pratiques, ne doivent pas en ressentir d'humiliation. Mais le jour prévu par le planning des postes et tâches, l'élève qui deviendra le plongeur du local plonge, accompagné du bruit de la machine à laver la vaisselle, de la chaleur moite collant sur les mains, le visage, les cheveux et les habits professionnels, se sentira sans doute un peu comme puni. Il doit en tirer une satisfaction : satisfaction d'avoir enduré quelques contraintes, satisfaction d'avoir permis de redonner au matériel lavé son éclat, son hygiène, son utilité. Il en tirera une expérience, car cet autre apprentissage est complémentaire à la spécialité choisie de cuisinier ou d'employé de restaurant.

L'élève officiant en plonge cuisine ou restaurant selon des plannings de rotation élaborés par ses professeurs de l'enseignement professionnel ne doit pas perdre de vue :

- Qu'en cuisine et avant sa prise de fonction, le matériel est propre sur les étagères et sur les crochets de suspension de rangement et qu'il se sera retrouvé après utilisation, vite envahi de graisses végétales, animales, de lait bouilli, de sang de viande ou de poisson, de déchets.
- Qu'en restaurant, la vaisselle, les couverts, la platerie etc. qui étaient, avant sa prise de fonction, propres sur les étagères, propres dans les placards, propres dans les casiers à couverts, seront vite, après utilisation due au repas des convives, souillés par des

déchets. Déchets qu'il conviendra de vider dans une poubelle ou un broyeur à déchets, poussés en cela par les serveurs qui auront à mettre leurs couverts sales dans un seau rempli d'eau chaude et de détergent et racler avec le dernier couvert sale les assiettes pour enlever le maximum de déchets.

Il ne doit pas oublier qu'au terme de la séance de travaux pratiques, il aura pour fonction de redonner à ce matériel sa netteté.

Quelques explications de son professeur de spécialité, une petite aide de ses meilleurs camarades et le voilà en action. J'ai écrit, ses meilleurs camarades, car il est vrai que j'ai vu dans ma carrière d'enseignant des élèves manifester le désir de salir du matériel plus qu'à l'accoutumée parce qu'ils souhaitaient que le plongeur du jour soit « dans le jus » (expression professionnelle qui veut dire être « débordé »). Impossible de craquer nerveusement » au risque d'être la risée de ses camarades de classe.

Il faut prouver, il faut se prouver.

Parfois aussi, le manque de motivation et la négligence font que le matériel n'est pas toujours impeccable à la fin de la séance. Les élèves du prochain jour de travaux pratiques auront à commencer leur séance par un bon nettoyage.

La voix de la compréhension, de l'explication et de la bonne évaluation doit orienter l'élève vers une tâche de qualité et le respect des règles d'hygiène pour en tirer cette fameuse satisfaction et repousser ainsi les mauvaises appréciations qui pourraient amener à refaire une séance supplémentaire.

Le plongeur de métier est loin de tous ces enfantillages

Le plongeur de métier ne se pose pas de question, Il sait que de graves conséquences naîtraient d'une défaillance ou d'une négligence. Personne ne contrôle le travail du plongeur ou que très rarement. Il est évident que le lave-vaisselle est le premier coupable. Néanmoins, le plongeur doit faire preuve d'exigence envers lui-même.

En cuisine, le matériel réutilisé peut laisser des voiles, des incrustations bactériennes du fait de la présence de résidus, que les mains du plongeur ou les jets de la machine à laver la batterie de cuisine n'auront pas supprimés.

En restaurant, des tâches peuvent subsister sur les assiettes, les lames des couteaux... Une désinfection sous la douceur d'une pièce de linge légèrement vinaigrée élimine aussi les traces de calcaire. D'où l'intérêt de connaître les règles d'hygiène et la nature des produits lessiviels, de rinçage et de séchage utilisés.

Le plongeur de restaurant est quelquefois confronté à des retours d'assiettes présentant une sauce qui n'a pas été dégustée, des légumes ou encore quelques morceaux de viande pas assez cuits ou un poisson dont la chair est translucide...

Le plongeur n'a pas à se poser de questions.

Il reste observateur et ce dans la plus grande discrétion, sauf si une demande lui est faite. Mais si les assiettes débarrassées des tables arrivent vides en plonge : c'est un critère de satisfaction qu'il peut partager avec la brigade de cuisine.

J'en profite pour dire que tout retour (casserole mise à la plonge par un cuisinier ou assiette de client non consommée entièrement) doit être jeté. Il est interdit de se nourrir des restes. Le travail accompli est de manière générale que, quelle que soit la zone de nettoyage, le matériel est rangé par catégories, par contenance, par spécificité. En suivra alors l'entretien des sols. Malgré la chaleur, la vapeur du local plonge, les actions de vider, récurer, dégraisser, laver, égoutter, sécher, ranger dans le respect des règles d'hygiène et d'organisation... est leur quotidien.

Parfois, il m'est venu à l'esprit de poser la question au plongeur de métier, isolé dans son local, à quoi il pensait pendant ses heures de travail :

- à l'exagération du matériel utilisé ;
- à la forte fréquentation de la clientèle ;
- à l'heure de fin de service ;
- à sa famille ;
- à ses projets.

Il y a lieu d'insister : mais à quoi un plongeur peut-il penser quand il est en activité ?

Cette activité l'amène à la solitude, interrompue seulement par le ballet des cuisiniers ou des serveurs qui déposent le matériel à entretenir.

Réponse : il pense à son travail. D'être souvent seul lui convient : il s'organise comme il le veut. Il pallie un manque de matériel, évitant la panique et parfois des échanges verbaux... Il fait son métier

En toute franchise, je peux vous dire (j'ai eu à des âges avancés de mon parcours professionnel et encore de nos jours à effectuer la plonge) que je ne pensais qu'à ce que tout soit propre.

Le plongeur reste très souvent le dernier dans le restaurant : il préfère tout nettoyer, tout finir.

C'est moins à faire pour le lendemain. Il n'y a rien de pire que démarrer la journée par le nettoyage d'un

matériel impropre de la veille. Ce lendemain laisserait la sensation de devoir travailler deux services en un.

Une exception cependant : pour un trempage de plaques de cuisson ou de russes (casseroles en cuivre) ou de casseroles bien marquées par une forte cuisson qui doivent bénéficier de ce supplément d'entretien pour reprendre leur aspect antérieur seulement le lendemain.

Qu'est-ce que l'on doit penser du plongeur, de la plongeuse ?

Le plongeur est une personne indispensable. Son métier mériterait d'être mis plus à l'honneur comme d'autres métiers qui soumettent les personnes à des conditions de travail ingrates du fait de leur environnement et leur spécificité. De nos jours, certains restaurants font réaliser les plonges par le personnel de cuisine et de restaurant avec une ou deux machines à laver. L'enthousiasme n'y est pas car délaissier une tâche de production ou de service pour enfourner un panier de matériel sale implique de la rigueur et de l'envie. Bien sûr, pour l'employeur, c'est une masse salariale en moins. Cela peut se comprendre, mais un aide cuisine-plongeur pourrait être une alternative.

Peut-être que faire la plonge ne semble pas noble. Mais comme dirait un proverbe : « Il n'y a pas de sots métiers... de sous-métiers. »

Le plongeur est fier de ce qu'il fait : il sait que la qualité de son travail a des répercussions sur la réputation de l'entreprise dans laquelle il travaille, mais aussi sur le regard des autres employés.

Personnes du monde de l'hôtellerie-restauration, enseignants et professionnels, valorisez ce métier qui semble faire partie des obligations et habitudes de notre quotidien.

Le plongeur est un artisan de la propreté comme il existe des sociétés de nettoyage de locaux ou autres.

J'ai éprouvé du plaisir à réaliser cette mission à de nombreuses reprises. Je n'ai pas eu de rejet physique ou moral particulier. Je suis libéré d'avoir exprimé en quelques lignes la description de ce métier de profondeur. Profondeur du bac de plonge, profondeur dans la réflexion, profondeur dans la sincérité. **P**