



AIDE LABORATOIRE

Branche :  **Boucherie charcuterie**  **Boulangerie pâtisserie**  **Charcuterie de détail**  **Confiserie, biscuiterie, chocolaterie**  **Pâtisserie**  **Poissonnerie**

Fiche ROME : **G1602**

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), ...

Fiche métier synthétique Aide laboratoire v 09 2021

Activités principales

- 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

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.

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

Qualités attendues

Rigueur et fiabilité – Travail en 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.

Passerelles et opportunités professionnelles

- Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de caissier, chauffeur-livreur et vendeur-conseil.
- Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier, cuisinier traiteur, pâtissier traiteur, charcutier traiteur, boucher-tripier, poissonnier-écailler et cuisinier traiteur en poissonnerie.

Décompage en blocs de compétences

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche métier Aide laboratoire – version détaillée vf 27.07.2023

Les parcours de formation

Le métier est accessible sans certification ni expérience professionnelle.

Les parcours de formation