

GRILLE D'ENTRETIEN · HÔTELLERIE-RESTAURATION

Plongeur(se)

Durée conseillée : 20 min · Posez les mêmes questions à chaque candidat pour comparer objectivement.

CANDIDAT(E)

DATE DE L'ENTRETIEN

RECRUTEUR(S)

ÉTABLISSEMENT

BARÈME	1 Insuffisant	2 À développer	3 Conforme aux attentes	4 Excellent
--------	---------------	----------------	-------------------------	-------------

Vérifications préalables

Expérience en plonge ou restauration	Oui / Non
Disponible soirs et week-ends	Oui / Non
Type de contrat souhaité	
Date de disponibilité	

Critères d'évaluation

01 Parcours et motivation

Expériences, envie

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Parlez-moi de vos expériences professionnelles.

→ Restauration, nettoyage, stabilité

Notes

Pourquoi ce poste ?

→ Motivation, projet éventuel

Notes

02 Hygiène et méthode

Lavage, produits, désinfection

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment organisez-vous la plonge pendant un service chargé ?

→ Tri, priorités (ce dont la cuisine a besoin), méthode

Notes

Comment utilisez-vous les produits de nettoyage en sécurité ?

→ Dosage, gants, pas de mélange

Notes

03 Rapidité et endurance

Rythme, organisation

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment gardez-vous le rythme sur un long service ?

→ Organisation, endurance

Notes

La vaisselle s'accumule et la cuisine manque d'assiettes.
Que faites-vous ?

→ Priorise les assiettes, communique

Notes

04 Équipe

Communication, entraide

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment communiquez-vous avec la cuisine ?

→ Écoute, réactivité

Notes

Seriez-vous prêt(e) à aider aux préparations ?

→ Polyvalence, envie d'apprendre

Notes

05 Motivation et fiabilité

Envie, ponctualité, stabilité

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Pourquoi notre établissement / entreprise ?

→ S'est renseigné(e), motivation réelle

Notes

Qu'est-ce que la ponctualité et la fiabilité représentent pour vous ?

→ Engagement, respect de l'équipe

Notes

MISE EN SITUATION

NOTE

« En plein service, le lave-vaisselle tombe en panne. Que faites-vous ? »

→ Signaux attendus : prévient immédiatement le chef, vérifie les causes simples (eau, produit, filtre), organise un lavage manuel prioritaire, reste efficace.

1	2	3	4
---	---	---	---

Synthèse

PARCOURS	HYGIÈNE	RYTHME	ÉQUIPE	MOTIVATION	SITUATION	TOTAL
/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 24

POINTS FORTS

POINTS DE VIGILANCE

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

RECOMMANDATION

☐

À retenir

☐

À revoir en 2e entretien

☐

Ne pas retenir