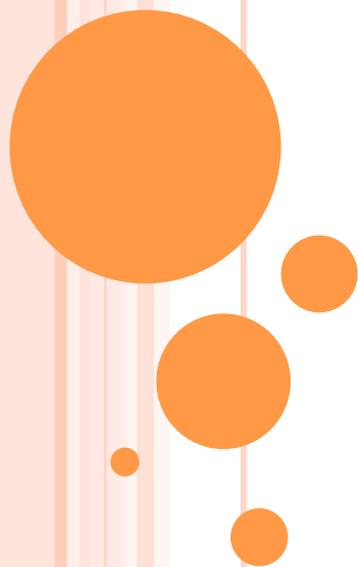
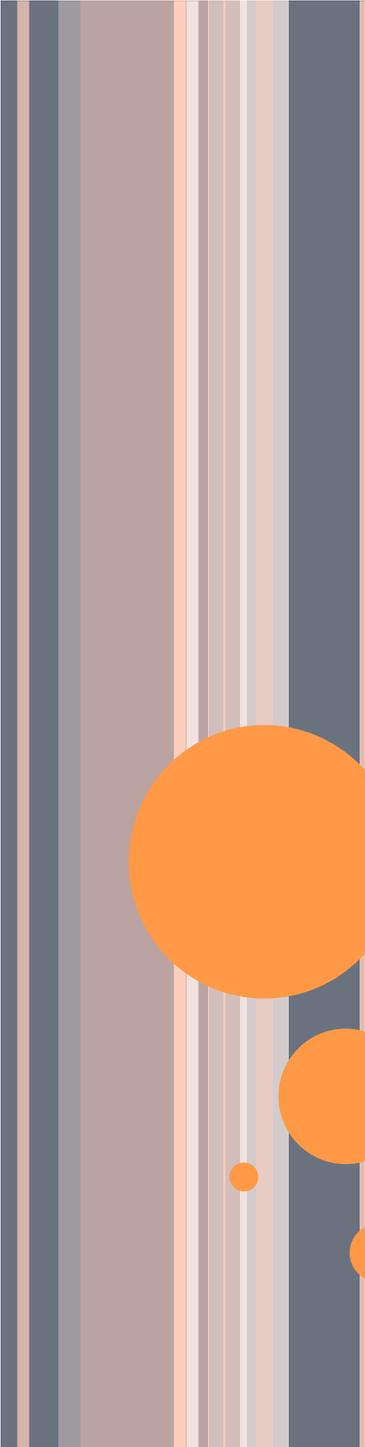


LA BRIGATA DI CUCINA





La brigata è l'insieme del personale che lavora in cucina.

La composizione della brigata varia a seconda del settore di ristorazione in cui si opera, della qualità del servizio, del tipo di menu, del numero di pasti da servire, dell'attrezzatura di cui si dispone.

Ogni situazione di ristorazione presenta caratteristiche uniche, non standardizzabili.

*** Sono i principali chef di partita**

CHEF DE CUISINE

- Lo Chef de Cuisine è il responsabile di tutto il «reparto cucina».
- Si occupa:
 - del personale: sorveglia, distribuisce i lavori, consiglia e aiuta i collaboratori, in particolare i capopartita, assegna i giorni di congedo e fissa gli orari di lavoro;
 - del menu: compone la carta e il menu del giorno;
 - della gestione: compila la lista della spesa ed esamina la merce in arrivo, controlla le richieste dei generi alimentari fornite dai capopartita, definisce il costo del menu e spesso anche i prezzi di vendita del menu stesso;
 - dell'uscita delle vivande: in quasi tutti i locali ha il ruolo dell'aboyeur per cui chiama le comande e controlla la qualità dei cibi preparati.





- Per svolgere tutte queste mansioni, lo chef di cucina deve possedere un bagaglio professionale che, oltre alla perfetta conoscenza dell'arte culinaria, prenda nozioni di organizzazione del lavoro, di tecnologia, di merceologia e di igiene alimentare, di dietologia, di amministrazione.



SOUS CHEF

- Il secondo chef collabora con lo chef di cucina e lo sostituisce durante le sue assenze.
- Nelle brigate di media grandezza, questo compito è affidato allo chef saucier o allo chef garde-manger.



GLI CHEF DI PARTITA

Chef Garde-Manger*

- E' lo chef addetto alle celle frigorifere.
- Si occupa di tutte le preparazioni fredde:
 - disossa e taglia la carne;
 - prepara terrine e farce varie;
 - allestisce buffet e antipasti freddi;
 - prepara le salse fredde;
 - controlla e pensa all'approvvigionamento delle celle frigorifere.
- Oltre ai commis, può avere alle sue dipendenze:
 - un boucher, che lo aiuta nella lavorazione delle carni;
 - uno chef de froid.



Chef saucier *

- E' considerato il primo tra i capo-partita.
- Si occupa:
 - delle preparazioni di fondi, di salse di base e salse calde in genere;
 - della cottura delle carni in umido e al salto;
 - delle guarniture dei piatti da lui preparati.
- In certe cucine il saucier assume anche le funzioni dello chef poissonier.



Chef poissonier

- Lo chef poissonier si occupa:
 - delle preparazioni di pesci, molluschi e crostacei;
 - della cottura in umido o al salto di pesci, molluschi e crostacei;
 - delle guarniture dei piatti da lui preparati;
 - di tutti i fondi e le salse a base di pesce.



Chef rôtiisseur

- Lo chef rôtiisseur è addetto:
 - alla cottura di tutti gli alimenti al forno, alla griglia e fritti;
 - prepara il pollame e la selvaggina per la cottura;
 - taglia le patate fritte.
- Può essere aiutato da uno chef grillardin.
- Nelle piccole cucine, lo chef rôtiisseur prepara anche i secondi per il personale.



Chef communard

- E' addetto:
 - alla preparazione dei pasti per il personale.



Chef entremetier *

- In Italia lo chef entremetier riveste un ruolo molto importante, perchè è incaricato, oltre che alla preparazione di guarniture, uova e di legumi, anche della preparazione dei farinacei e delle paste asciutte in genere.
- Un tempo l'entremetier doveva preparare anche gli entremets (soufflé, crêpes, pudding, charlotte, ecc.): oggi queste mansioni sono state assorbite dallo chef pâtissier.
- Nel caso in cui non sia prevista la figura dello chef communard, l'entremetier deve preparare anche i primi piatti e i contorni per il personale.



Chef potager

- Lo chef potager si occupa:
 - della preparazione di tutte le minestre brodose (brodi, consommé, zuppe, creme, vellutate);
 - delle loro guarnizioni.
- E' una figura che sta ormai scomparendo in quasi tutti gli alberghi: le sue mansioni sono così svolte dallo chef entremetier.



Chef pâtissier *

- Il suo lavoro prevede preparazioni di:
 - croissant e brioches per la colazione;
 - paste salate, vol au vent, tartellette ed altro per la cucina;
 - entremets;
 - piccola pasticceria;
 - pasticceria vera e propria.
- Può essere aiutato da:
 - chef glacier;
 - chef confiseur.



Chef tournant

- Rimpiazza i vari chef di partita durante i loro congedi.
- Deve perciò conoscere perfettamente tutti i reparti di cucina.



GLI CHEF AIUTANTI

Aboyeur

- E' la persona preposta ad annunciare le comande che provengono dalla sala durante il servizio.
- Si tratta di un compito non facile, perché occorre essere molto chiari nella lettura, controllare l'andamento del servizio, saper tenere i giusti rapporti con la sala, guidare le varie partite nei momenti di congestione del servizio.
- Nel rimanente tempo aiuta lo chef nella compilazione dei registri di cucina e registra tutti i dati richiestigli inerenti i buoni di ordinazione.
- Si tratta di una figura ormai scomparsa, sostituita dallo chef di cucina o dal sous chef.



Chef de froid

- Si occupa principalmente delle decorazioni dei piatti freddi.

Chef grillardin

- Cuoce carni, pollame, pesce e verdure alla griglia.
- Prepara i burri composti e la "mise en place" del pass.



Chef glacier

- E' addetto alla confezione di gelati, sorbetti, bombe e cassate.

Chef confiser

- Coadiuvava il lavoro del pâtissier nella preparazione di bonbon, lavori in pastigliaggio, in zucchero e in cioccolato.



Chef de garde

- Questa cuoco lavora il pomeriggio e la sera, quando gli altri cuochi non sono in servizio.
- Il suo compito è quello di controllare i cibi in cottura, di cucinare per i clienti ritardatari e di preparare quanto richiesto dallo chef di cucina.
- Ritira e sistema il buffet.



GLI AIUTANTI

Commis

- A seconda dell'importanza della brigata, si possono avere nelle varie partite primi commis e secondi commis.
- Essi sono sotto gli ordini del loro chef di partita.
- I loro compiti principali sono:
preparare le "mise en place";
pulire la macchina di cucina, i tavoli, le celle frigorifere;
eseguire quanto richiesto di volta in volta dai rispettivi chef.



Plongeur

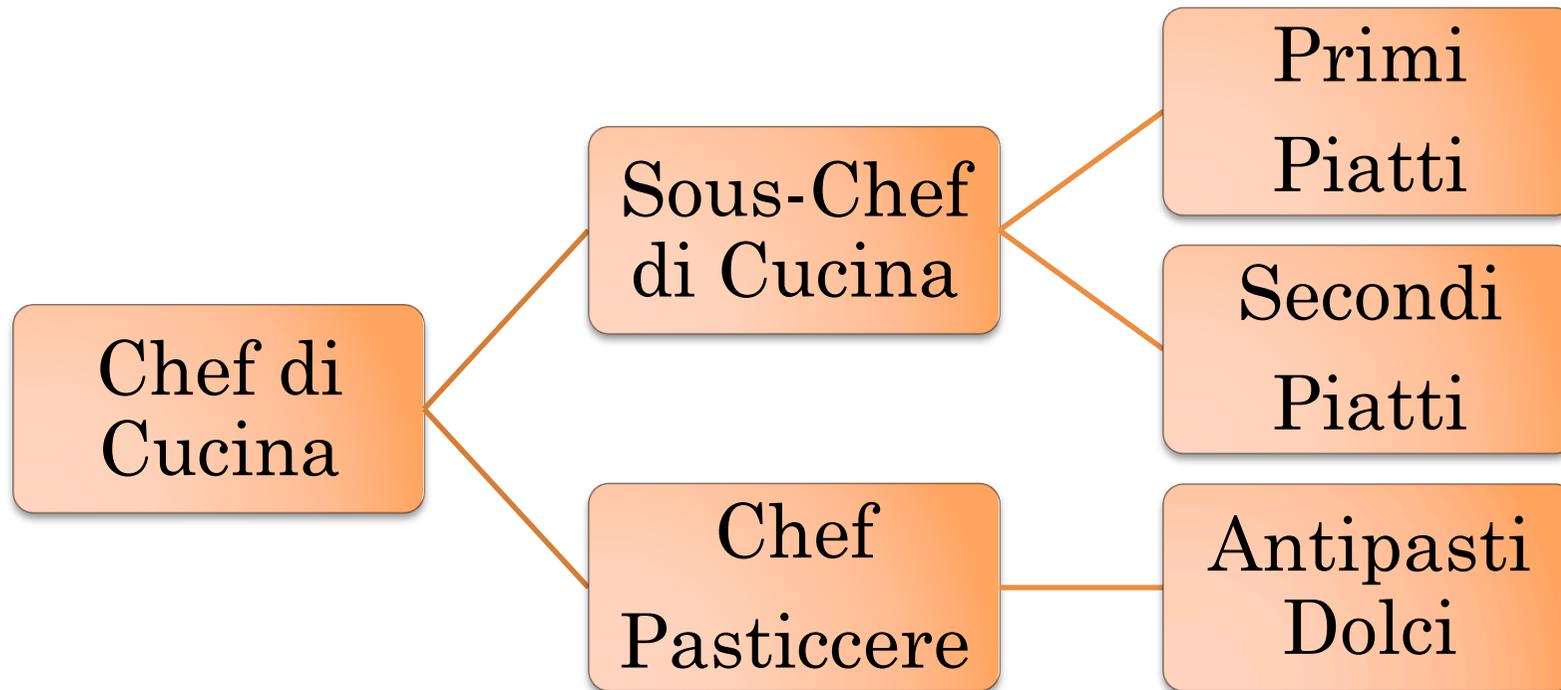
- E' addetto alla pulizia del pentolame e degli utensili di cucina.
- Nelle piccole brigate assolve anche i compiti del garzone di cucina.

Garzone di cucina

- E' un operaio non specializzato e non diplomato che fa opera di facchinaggio, pulisce i legumi, lava i locali e mantiene in ordine la biancheria di cucina.



LA BRIGATA DI CUCINA IN RISTOTANTE



LA BRIGATA DI CUCINA IN HOTEL

