



La brigata di cucina classica

Fino all'inizio degli anni '70 la brigata di cucina che operava nei grandi alberghi era composta da molti professionisti, ognuno con compiti ben precisi assegnati nel rispetto di una struttura rigida e gerarchica.

Lo **chef de cuisine** era coadiuvato nelle sue mansioni dal **sous chef** o sottocapocuoco. I reparti della cucina erano suddivisi in modo rigido. Importanti erano le figure dello **Chef garde-manger**, addetto ai piatti freddi e alla sezionatura delle carni, e dello **Chef saucier** o salsiere, che preparava salse e anche piatti a base di carne o pesce da cuocere in padella e in salsa. Lo chef gardemanger veniva coadiuvato dallo **Chef boucher** o macellaio, e dallo **Chef de froid** o cuoco dei piatti freddi.

Le minestre erano preparate dallo **Chef potager**, mentre la preparazione di primi caldi, uova, verdure, torte salate e dolci semplici di cucina (come il crème caramel) era compito dello **Chef entremétier**.

Per la preparazione dei secondi piatti erano presenti vari cuochi. Addetto a quelli a base di pesce era lo **Chef poissonier** o cuoco dei pesci; responsabile di tutte le cotture arrosto e allo spiedo era lo

Chef rôtiisseur o rosticcere, aiutato dallo **Chef grillardin** (per specialità alla griglia) e dallo **Chef friturier** (per le frittute).

In pasticceria, sotto la supervisione dello **chef pâtissier** o pasticcere, operavano gli Chef: **glacier** (addetto a gelati e semifreddi), **confiseur** (per cioccolatini e confetteria) e **boulangier** o panettiere (per pane e paste lievitate).

I vari cuochi capipartita avevano a loro disposizione i **Commis** o aiutocuochi. Compiti particolari avevano lo **Chef tournant** che sostituiva i vari capipartita assenti, lo **Chef communard** o cuoco del personale, che preparava i pasti per il personale, lo **Chef de garde** o cuoco di guardia, in servizio nel pomeriggio o durante la notte per soddisfare le richieste dei clienti ritardatari, e lo **Chef aboyer** o annunciatore, che rimaneva al passe durante il servizio per ricevere le ordinazioni dal cameriere e chiamare in cucina i piatti da preparare.

Molti dei capipartita della brigata classica sono oggi figure pressoché scomparse.

L'organigramma del personale di cucina della brigata classica era quindi così strutturato:

