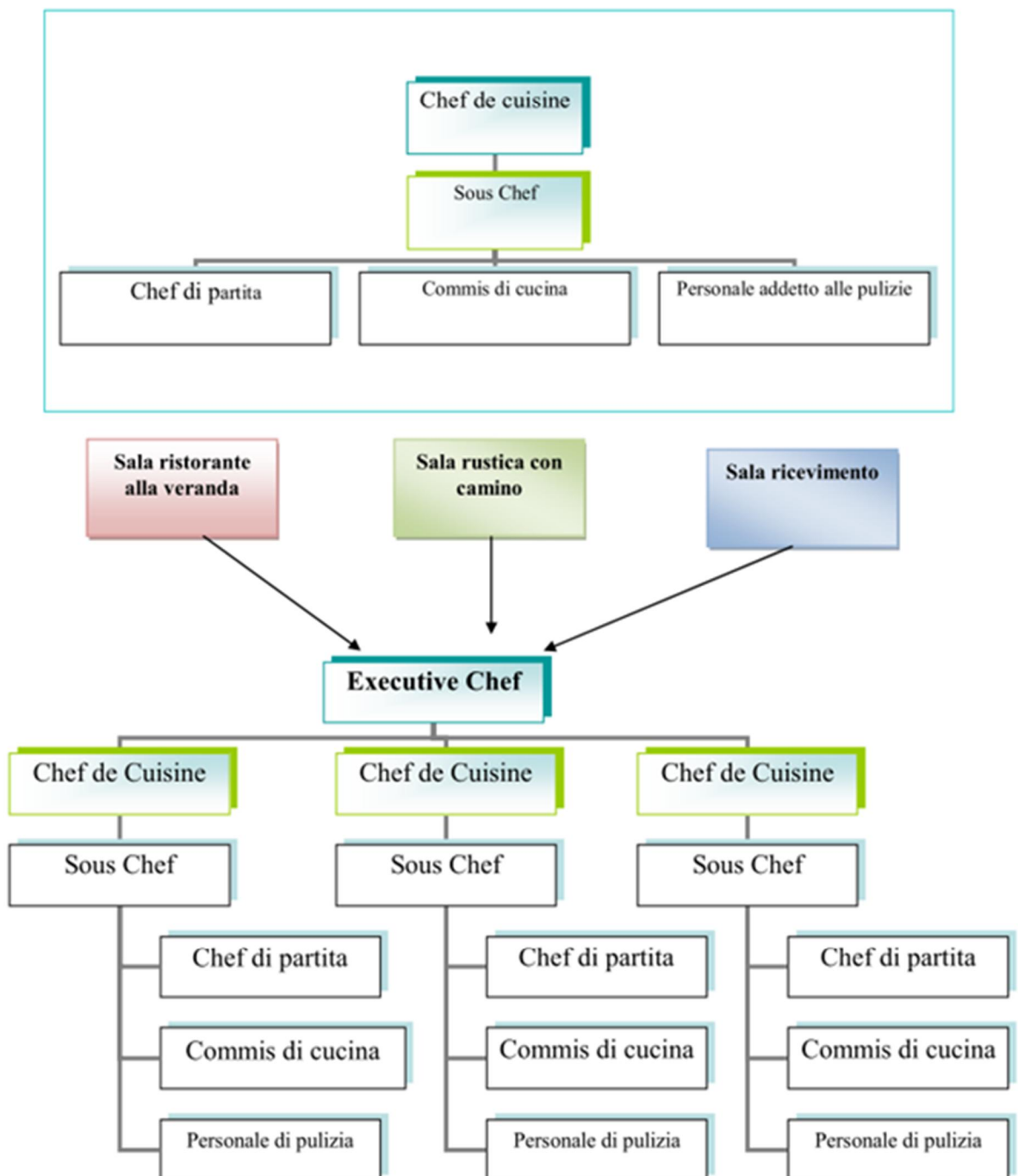


Il Personale di Cucina

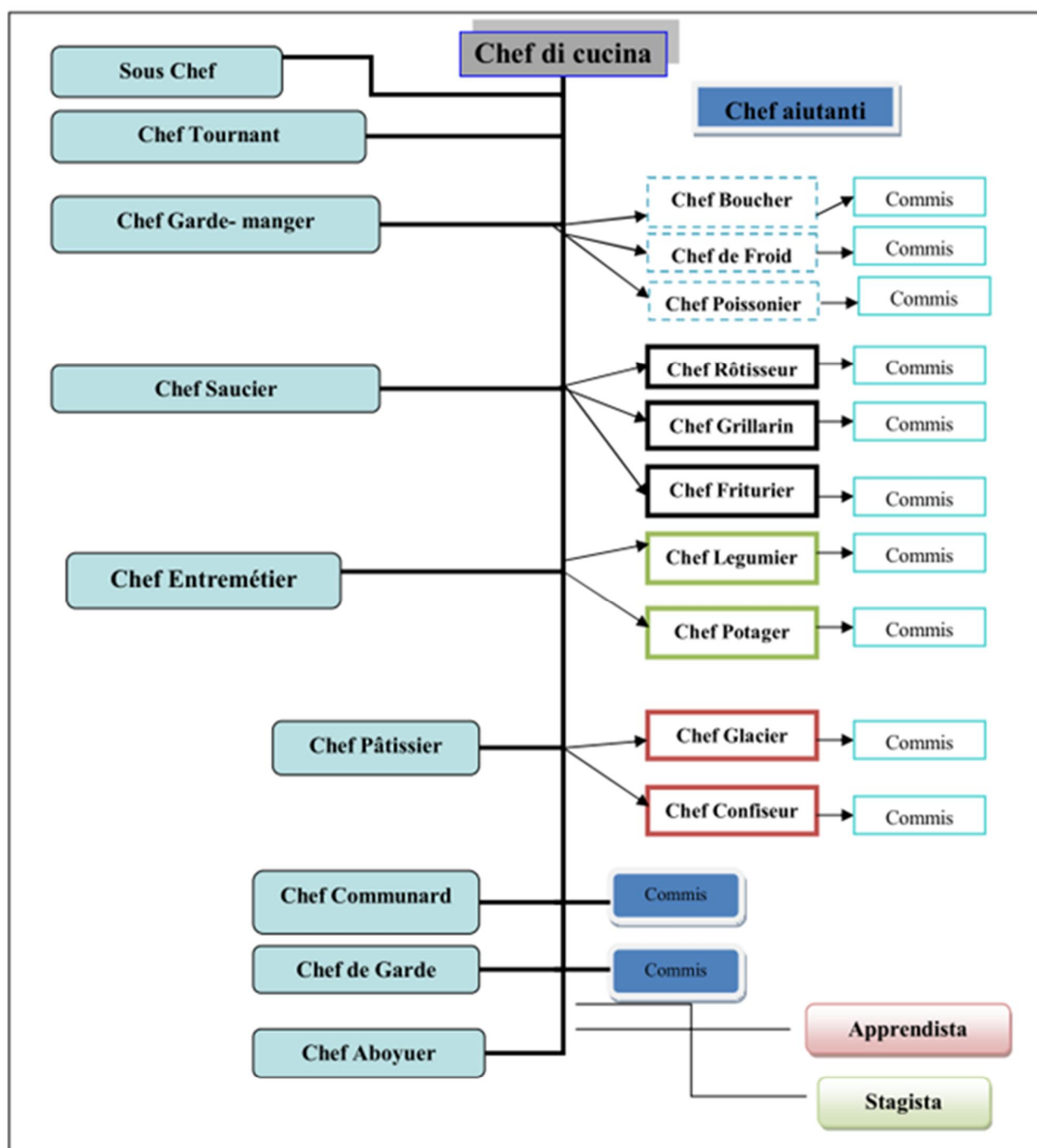
Tipologia e ruoli dell'organico di cucina

Il Personale di Cucina

Tipologia e ruoli dell'organico di cucina



Organigramma completo di una grande brigata di cucina



NB: I commis di cucina sono qualificati di: I°, II° e III° livello di qualifica.

Prof. Azzarone Giuseppe

La brigata di cucina



Nei tempi passati, fino ai primi anni '70, l'organico della cucina era composto da molte persone, ognuna con compiti ben precisi, secondo una struttura rigida e gerarchica. Forse proprio per questo, l'insieme delle persone di cucina era detto BRIGATA, con termine che richiama il gergo militare. Ogni addetto aveva compiti molto specifici e limitati solo a quei lavori assegnati.

La descrizione delle mansioni fa riferimento alla riorganizzazione proposta dall'insegna cuoco Auguste Escoffier all'inizio del 1900, tuttora in vigore nella ristorazione classica e internazionale.

Con il passar degli anni, le tecnologie, l'industrializzazione, le nuove esigenze di gestione delle imprese e alimentari hanno fatto sì ridurre il numero degli addetti. Tutto questo però, ha portato a una riqualificazione più completa del personale introducendo all'intero della ristorazione nuove figure professionali, come: l'executive chef, il consulente e il manager.

La brigata

La piccola brigata è formata dallo Chef di cucina e almeno tre capi partita, con i relativi commis. Chef garde-manger, entremétier e il saucier.

La brigata media è formata dallo Chef di cucina, chef tournant, chef garde-manger, chef entremétier (legumier), chef saucier e chef pâtissier, con i relativi commis.

La brigata media grande è formata dallo Chef di cucina, sous chef, chef tournant, chef garde-manger, chef entremétier (legumier), chef saucier e chef pâtissier e i commis.

La brigata media grande con più sale ristorante è formata da: executive chef e per ogni cucina ristorante possiamo trovare le seguenti figure professionali: chef di cucina, sous chef, chef tournant, chef garde-manger, chef entremétier (legumier), chef saucier e chef pâtissier, con i commis.

Mentre una grande brigata di cucina è formata da come è descritta nell'organigramma.

Figure, mansioni e responsabilità

- Lo *chef di cucina* è il responsabile del settore cucina, pertanto è la figura che più caratterizza la struttura ristorativa, contribuendo in modo determinante al suo successo. Lo chef di cucina svolge un ruolo complesso che richiede grande esperienza, capacità organizzativa, approfondite conoscenze culturali, psicologiche, economiche-gestionali, merceologico-scientifiche, tecniche e gastronomiche. È fondamentale, che questa figura abbia spiccate competenze relazionali, che usi cioè umanità e comprensione nei rapporti con i collaboratori, così da creare le condizioni in cui questi riescano ad esprimere il meglio di sé. Oltre a ciò, è importante che il capo cuoco impartisca gli ordini e coordini il lavoro con fermezza e calma, e che si rapporti agli altri membri della brigata in modo deciso ed equilibrato allo stesso tempo.

I compiti dello chef sono numerosi:

Il personale: sceglie i membri della propria brigata, sorveglia, distribuisce i lavori, consiglia e aiuta i collaboratori, in particolare i capi partita, assegna i giorni di congedo e fissa gli orari di lavoro; istruisce il personale di sala per quanto riguarda il menù, il piatto del giorno e la varie ricette di cucina;

I piatti: indica alla brigata le sue idee per le ricette, gli ingredienti più adatti e i metodi di cottura più indicati, le modalità di esecuzione e di presentazione. Controlla le uscite delle pietanze e le quantità.

Il menù: compone la carta e il menù del giorno, considerando diversi fattori, come: il numero di personale a disposizione e la loro esperienza professionale, le attrezzature e i vari utensili, le materie prime a disposizione e quelle da reperire, i metodi di cottura, di conservazione e di presentazione.

Gestione economica: programma gli acquisti, controlla gli acquisti le quantità, la qualità degli stessi. Compila la lista della spesa, controllo il costo pasto e propone i prezzi di vendita alla direzione.

- *Sous chef* (sotto chef o secondo cuoco). Collabora strettamente con lo chef di cucina e lo sostituisce nelle sue assenze. Le sue mansioni sono quindi le stesse. L'importanza di questa figura sta nel fatto che supporta il lavoro del capo cuoco. In brigata il sous chef partecipa con i capi partita alle varie preparazioni, consiglia,

aiuta e da disposizioni. Per svolgere tutte queste mansioni, l'aiuto capo cuoco deve avere le medesime conoscenze e abilità del capo cuoco.

I suoi compiti

il personale: si assicura che la ripartizione dei compiti fra le varie partite sia equa e si occupa delle necessità di ogni singola partita; fa da tramite fra il capo cuoco e il personale di cucina; controlla la direzione della cucina e sorveglia il personale, relazionandosi con i capi partita; si occupa della formazione degli apprendisti;

il menù: prima del servizio verifica che tutte le vivande stabilite siano pronte;

i cibi: assegna a turno ai capi partita il compito di preparare i pasti per il personale; si occupa dell'utilizzo delle rimanenze; controlla l'uscita delle pietanze dalla cucina in perfetto stato di presentazione;

I capi partita

Ciascuno dei capi partita deve naturalmente avere conoscenze specifiche nel proprio settore (antipasti, primi e contorni, carni, pesci, pasticceria). Oggi, inoltre, sempre più sono loro richiesti i saperi e le abilità dell'aiuto capo cuoco, pur senza la responsabilità che questo ruolo comporta.

Un'altra importante caratteristica di un capo partita è la capacità di relazionarsi con gli aiutanti, in modo da instaurare un clima disteso di collaborazione e fiducia reciproci, dove ciascuno possa rendere al meglio delle sue possibilità.

- *Chef garde-manger* responsabile del settore freddo e delle celle frigorifere: stoccaggio, controllo, approvvigionamento di tutte le derrate refrigerate e di distribuzione delle stesse nelle varie partite. E' impegnato alla preparazione delle carni, dei piatti freddi, delle salse fredde, degli antipasti freddi e dei secondi piatti freddi. In una grande brigata collaborano con lui lo chef *Boucher* (macellaio) e lo chef *Poissonier* (responsabile dei pesci, molluschi e crostacei)
- *Chef saucier* in una grande brigata è responsabile solo delle salse calde e delle relative guarnizioni collaborano con lui lo chef *Rôtisseur* (alla cottura al forno, girarrosto, in casseruola), *chef Grillarin* (alla griglia), *chef Friturier* (alla frittura). Mentre in una media o piccola brigata lo chef saucier svolge anche le mansioni dei suoi collaboratori.
- *Chef entremétier* responsabile del settore primi piatti e contorni; lo chef entremétier riveste un ruolo importante perché si occupa delle preparazioni di tutti i primi piatti, dalle paste asciutte, zuppe, creme, brodi e consommé, farinacei, uova, timballi, risotti e tutte le preparazioni che fanno parte della categoria dei primi piatti. Nei grandi alberghi collaborano con lui lo chef *Potager* e lo chef *Legumier* addetto alla preparazione dei contorni.
- *Chef Pâtissier* responsabile della pasticceria, ricopre un ruolo molto importante. Lo chef pasticciere deve possedere abilità specifiche e la conoscenza dell'arte dolciaria, fantasia e senso artistico, nozioni d'igiene alimentare.

I suoi compiti

- concorda col capo cuoco la scelta del dolce in relazione al menù
 - prepara paste lievitate e non, per le prime colazioni
 - paste salate e dolci e le confeziona, torte e dolci al piatto
 - piccola pasticceria, tradizionale e moderna
 - presentazioni di zucchero e cioccolato
 - gelati e sorbetti
 - salse e guarniture
- *Chef tournant* (tornante). Sostituisce gli chef di partita assenti per turno di riposo. Lo chef tournant deve possedere le competenze e le conoscenze di tutti i reparti il suo grado è pari al sous chef.

- *Chef de garde* (cuoco di guardia). Figura professionale che si trova nei grandi alberghi dove si offre un servizio di ristorante notturno, i suoi compiti oltre ad essere quelli di servire i clienti, prepara quanto richiesto dallo chef di cucina e controlla i cibi in cottura.
- *Chef communard* responsabile dei pasti del personale, nei grandi alberghi collabora nella preparazione con lo chef entremétier per i primi e con lo chef Rôtisseur per i secondi piatti.
- *Lo chef aboyeur* annunciatore. È la persona che durante il servizio si occupa di annunciare le comande e controlla le pietanze in uscita. Durante la giornata aiuta lo chef di cucina nella gestione amministrativa.
- *Il commis di cucina* è un giovane cuoco, con esperienze lavorative minime e il diploma dell'Istituto alberghiero. È necessaria una particolare predisposizione a imparare il mestiere, preferibilmente coltivata e affinata grazie allo studio. Il numero dei commis varia a seconda dell'importanza della brigata. Il commis di cucina collabora strettamente con il proprio capo partita, i compiti sono:

- prepara le basi e i fondi di cottura, trasporta le merci e le pietanze al passe.
- Pulisce i legumi e prepara la "linea" standard e del giorno.
- Mantiene in ordine la biancheria di cucina.
- Pulisce le macchine della cucina e della pasticceria, i tavoli, i piccoli utensili e mantiene in ordine le celle frigorifere.
- Esegue quanto richiesto di volta in volta dai rispettivi capi partita.

- *Garzone/lavapiatti/lavapentole*

Secondo la grandezza della struttura, questi compiti possono essere svolti da un'unica persona o da più persone.

prof Giuseppe Azzarone