

La Brigata di Cucina

La **brigata di cucina** è l'insieme di **tutto il personale di cucina**, sia operatori qualificati che apprendisti, che opera nella preparazione professionale di vivande.

Tale organizzazione gerarchica prevede che ci sia un **capo responsabile** e una serie di altre figure a lui subordinate. Particolarmente all'estero, in una struttura complessa composta da più ristoranti (chiamati anche outlet), vi sono più chef di cucina i quali di solito riportano direttamente ad un executive chef, coadiuvato da un executive sous chef.

Il capo della brigata di una cucina è **lo chef di cucina (*chef de cuisine*)**, coadiuvato dal **sous-chef** ("sottocapocuoco"). Ad essi rispondono i vari **chef de partie** (capipartita). I chef responsabili delle "Partite" (*parties*) **sono i vari settori in cui è divisa la cucina**, Ad oggi la **brigata moderna** è divisa in **piatti caldi, piatti freddi, macelleria, panetteria-pasticceria**. Ai vari chef di partita rispondono i **commis**.

La brigata di cucina in una struttura complessa comincia qui:

- **Executive Chef**

È il **responsabile e coordinatore delle operazioni degli chef de cuisine** che a loro volta comandano una singola cucina o brigata. Si trova solo in strutture complesse per organizzazione, numero di stanze se si tratta di un hotel o resort, ristoranti e servizi annessi.

- **Riporta direttamente ad un general manager e/o area manager** ed eventualmente ad un **corporate chef** o **culinary director**,
- **approva gli ordini ai fornitori** ed i trasferimenti dal magazzino centrale agli outlets,
- **approva i menu redatti dagli chef de cuisine**, apportando piccole modifiche alle presentazioni e scegliendo di concerto con gli chef de cuisine ingredienti comuni per contenere il *food cost*,
- **apporta cambiamenti ai prezzi della singola portata** verificando le *recipe cards* redatte dagli chef de cuisine
- **redige e/o approva i menu per eventi particolari**, di solito buffet, ospitati in grandi spazi all'aperto. Tali eventi possono ospitare dai 50 fino anche a 1500 coperti e più,
- **approva le nuove assunzioni** ed il **licenziamento del personale**,
- **approva le promozioni** interne, **le vacanze annuali** e **gli spostamenti interni da una brigata** (o ruolo) ad un'altra,
- **è responsabile del *food cost*** di ogni singolo outlet ed altresì del *food cost* complessivo dell'intera struttura, del mantenimento e raggiungimento di un budget annuale e mensile prestabilito e deciso di concerto con il finance department,
- non è in carico di una cucina o di un ristorante in **particolare, perché le principali mansioni non sono infatti 'hands-on' ovvero materialmente cucinare, ma verificare (check), mostrare al personale con degli esempi come modificare un piatto, sia esso un cambiamento sulla presentazione o sul gusto/ingredienti da utilizzare**,
- presiede il daily briefing ove partecipano di solito gli chef de cuisine e/o i sous chefs,
- presiede il monthly departmental meeting ove partecipano di solito tutti gli chef a prescindere dal grado e ruolo,
- partecipa al daily briefing del capo dipartimento presieduto dal GM (general manager),
- riceve giornalmente, a fine operazioni, dagli chef di cucina un rapporto (logbook) ove si evidenziano eventuali problemi, errori commessi ed anche apprezzamenti ricevuti,
- interviene direttamente sul cosiddetto *recovery* (letteralmente recupero) che consiste nel riparare ad un errore commesso.

- **Sous Chef**

È la seconda carica di una grande brigata in una struttura complessa.

- **Riporta direttamente all'executive chef,**
- di solito è **in carico del ristorante principale di un hotel o resort** che può essere il più grande in termini di volumi o il più raffinato in termini di stile culinario,
- può eventualmente essere **in carico della cucina centrale, la quale si occupa di preparare e servire le pietanze del ristorante a buffet ed anche degli eventi organizzati per gruppi o ricorrenze particolari,**
- **fa le veci dell'executive chef in sua assenza** partecipando ai meeting e briefing, firmando documenti ed approvando ordini ecc.
- Ad eccezione di casi particolari, **non assume o licenzia il personale direttamente**

In strutture particolarmente complesse vi possono essere più sous chef con ruoli distinti ad esempio: in carico del ristorante a buffet; in carico della supervisione degli altri outlets; in carico del fine dining; in carico del banqueting (raramente in effetti si incontrano 3 o 4 executive sous chef in un resort od hotel).

- **Chef de Cuisine (capocuoco o chef di cucina)**

- ✚ **coordina il lavoro dei membri della brigata,** stabilendo i turni di lavoro e assegnando i giorni di riposo;
- ✚ **dispone compiti e lavori di routine e speciali;**
- ✚ indirizza e **aiuta l'attività dei suoi collaboratori;**
- ✚ consiglia, propone e redige i menu;
- ✚ verifica gli ordini di **generi alimentari** stilati dai capipartita;
- ✚ compila la lista della spesa.
- ✚ si assicura sempre del buon funzionamento dei macchinari di cucina essenziali per una buona riuscita di una portata

- + è a stretto contatto con la direzione della struttura e con la reception
- + nelle piccole strutture ove manca il ruolo di **chef aboyeur** (annunciatore) lo ricopre esso.

- **Sous chef (sottocapo cuoco)**

Il *sous-chef*, detto anche ***chef in seconda***,

- aiuta lo chef nello svolgimento delle sue funzioni e lo sostituisce in caso di assenza.

Questa figura è presente quasi esclusivamente nelle grandi brigate, in quelle più modeste tale ruolo viene svolto dallo [chef saucier](#) e dallo [chef garde-manger](#).

- ***Chef de partie (capopartita)***

Sono i responsabili di uno specifico settore (ad esempio uno per la carne, uno per il pesce, un altro per i piatti freddi, un altro ancora per le verdure e così via).

I capopartita si suddividono in:

1. ***Chef Saucier (salsiere)***

La sua attività consiste:

- nella preparazione delle **salse** di ogni tipo e in particolare di **quelle calde**,
- la **cottura delle carni in umido**, al **salto** e dei **brasati**.
- **nelle piccole strutture** è solitamente lui che **si occupa dei secondi piatti** la dove la brigata non prevede un rosticciere e un poissoniere,
- Solitamente è il più esperto fra gli chef di partita.
- **Oggi in alcuni alberghi questa figura non è più presente.**

2. Chef Garde-Manager

è lo chef responsabile:

- ❖ delle **preparazioni fredde**
- ❖ dell'**approvvigionamento**, **gestione** e **conservazione** delle **carni**, dei **pesci** e degli altri **alimenti deperibili** che si trovano nelle **celle frigorifere**.
- ❖ del **disossamento** delle carni, della **pulizia** e **sventramento** dei pesci, del **pollame** e della **selvaggina**,
- ❖ della preparazione delle **gelatine**, delle **farce**, delle **salse fredde**, degli **antipasti** freddi e dei **piatti freddi** ,
- ❖ è il **responsabile delle celle frigorifere**
- ❖ **si occupa delle derrate alimentari**
- ❖ cosa più importante è lui che si occupa dello sporzionamento di carne e pesce per i vari chef di partita
- ❖ **essendo il responsabile delle celle ogni giorno, per due volte al giorno (in ottemperanza alla legge sull'haccp)**, deve **compilare un registro nel quale vengono scritte le temperature.**

Nell'attività è frequentemente assistito dai **commis** de cuisine.

3. Chef Poissonier (Pesciaiuolo o Ittico)

è lo chef che si occupa:

- del pesce, dei crostacei e dei molluschi e della loro cottura (ma non delle fritture e delle grigliate),
- delle salse,
- impiattamento,
- piatti a base di pesce
- anche di piatti freddi.

4. Chef communard (cuoco equipaggio o cuoco del personale)

è colui che si occupa della preparazione dei pasti per il personale, questa figura sta tendendo a scomparire.

5. Chef Rôtisseur (Rosticciere)

si occupa delle

- cotture al forno, alla griglia, allo spiedo, delle fritture,
- della preparazione del pollame, della selvaggina
- del taglio delle patate fritte.

È spesso aiutato da un commis de cuisine.

Nelle brigate di dimensioni ridotte, nelle quali non è previsto lo chef communard, prepara i pasti per il personale.

6. Chef Entremetier

è lo chef che si occupa della preparazione

- dei piatti **a base di uova**
- delle verdure (tranne quelle fritte o alla griglia), dei purè di verdure,
- dei legumi,
- delle guarnizioni e della preparazione di farinacei e dei risotti.

In Italia questo **chef assume un ruolo molto importante perché è colui che si occupa dei primi piatti**. Nelle brigate di dimensioni ridotte nelle quali non è previsto lo chef communalard, prepara anche i primi e i contorni per il personale.

Nelle brigate di grandi dimensioni è assistito da un commis de cuisine.

7. Chef potager (Minestraio)

si occupa di

- tutte le preparazioni in brodo, zuppe, creme vellutate e consommé.

È una figura ormai rara spesso sostituita dallo chef entremetier.

8. Chef Pâtissier (Pasticciere)

Chef pâtissier: si occupa della preparazione

- di paste salate, vol au vent, tartelletta ed altro,
- degli entremets (soufflé, crêpes, budini, charlotte, ecc.),
- della piccola pasticceria,
- della pasticceria vera e propria.
- Negli alberghi si occupa anche dei cornetti e altri prodotti da forno e di pasticceria per la colazione.

È spesso aiutato dal commis de cuisine

9. I Commis de Cuisine

I commis de cuisine sono gli "aiutanti" dei capi partita.

10. Il personale di supporto

A. Plongeur (Lavapiatti)

Plongeur: è l'addetto al lavaggio dei piatti, delle pentole e degli utensili.

A. Marmiton (Lava Pentole)

Nelle grandi brigate sostituisce il plongeur nel lavaggio delle pentole e delle padelle.

B. Garzone di cucina

Garzone di cucina: è l'addetto a:

- la pulizia delle verdure,
- la pulizia dei locali,
- lavori di facchinaggio

