



## La brigade de cuisine

La brigade est l'ensemble des cuisiniers travaillant dans une cuisine

Dirigée par le chef, elle assure la production des plats pour le restaurant.

La composition de cette brigade est différente selon la forme de restauration et la structure de l'établissement.

Ces facteurs influencent l'organisation du travail.

La restauration peut être classée en deux parties : la restauration commerciale et la restauration collective. L'organisation du travail sera influencée aussi par d'autres facteurs comme le matériel disponible, le nombre d'employés, le type de prestations à fournir, le type de restauration.

### Organisation générale du travail en cuisine classique



# La répartition des tâches en cuisine

<u>Le chef</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toute l'organisation de la cuisine,</li> <li>• de la gestion du travail (répartition des tâches, congés...)</li> <li>• il recherche de nouveaux plats</li> <li>• il analyse</li> <li>• il établit le menu et la carte</li> <li>• il établit le prix de revient et de vente en accord avec les services financiers</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Durant le service ils deviennent l'aboyeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il reçoit et contrôle les bons de restaurant</li> <li>• Il annonce les bons</li> <li>• Il fait marcher</li> <li>• Il réclame</li> <li>• Il contrôle les plats à leur arrivée sur le passe</li> </ul>
<u>le sous-chef</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il aide le chef dans toutes ses tâches</li> <li>• Il remplace le chef pendant ses absences</li> <li>• Il est souvent responsable d'un poste de la cuisine</li> </ul>	

## Les chefs de partie

le poste froid		le poste chaud			la pâtisserie
le garde-manger	le saucier	l'entremétier	le rôti	le pâtissier	
<ul style="list-style-type: none"> <li>. responsable de la cuisine froide et</li> <li>. réceptionne et entrepose les marchandises</li> <li>. distribue les marchandises avant la mise en place</li> <li>. gère les stocks en chambres froides</li> <li>. lève les filets et détaille les poissons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. confectionne tous les fonds</li> <li>. réalise toutes les sauces</li> <li>. cuit toutes les viandes en sauces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. les potages</li> <li>. les œufs</li> <li>. tous les légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- s'occupe des cuissons rôties, des fritures, des grillades.</li> <li>s'occupe du persil haché, du cresson (garniture classique des viandes ainsi préparées).</li> <li>. prépare les jus de rôti ainsi que la béarnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>s'occupe</li> <li>- de tous les entremets de dessert</li> <li>- de toutes les glaces (sauf s'il y a un glacier)</li> <li>- de toutes les pâtes salées utilisées en cuisine</li> <li>- de tous les pains</li> </ul>	
↓	↓	↓	↓	↓	
le boucher / le charcutier	le poissonnier	le potager	le communard	le glacier	
<ul style="list-style-type: none"> <li>. pare et détaille toutes les viandes (boucher)</li> <li>. les charcuteries (charcutier)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- traite tous les poissons, les mollusques, les crustacés</li> <li>- Réalise les sauces poisson</li> <li>- s'occupe du fumet de poisson</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>prépare les repas du personnel</li> </ul>		

les **commis** et les **apprentis** : Les commis ont pour fonction de réaliser les tâches demandées par les chefs de partie

## Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

Si vous savez répondre aux questions qui suivent - sans regarder sur votre cours - alors c'est que vous avez retenu le cours :

de quels échelons est composée la hiérarchie en cuisine ?

quel est la personne qui dirige la cuisine ? quel est son rôle ?

qui le remplace en cas d'absence ? quels sont les différents chefs de partie ? quel est le rôle de chacun ?