

# Le personnel de cuisine

## DÉFINITION

La brigade est une équipe d'ouvriers, d'employés qui travaillent ensemble sous la surveillance d'un chef.

## STRUCTURE DES BRIGADES CLASSIQUES

Trois exemples de brigades :

<b>Restaurant traditionnel ou classique</b>	Dans ces petites brigades, la cuisine est répartie entre deux postes essentiels : - la cuisine froide (entrées, desserts), - la cuisine chaude, - un plongeur ou aide de cuisine, - un apprenti de cuisine.
<b>Collectivité, restaurant gastronomique</b>	Un chef est assisté de plusieurs chefs de partie : - le garde-manger, - l'entremétier, - le rôti-seur, - le pâtissier. Ceux-ci sont assistés de commis de cuisine.
<b>Palace, restauration de luxe</b>	Un directeur de restauration gère l'ensemble du personnel du restaurant, il est assisté par : - le chef de cuisine, - le sous-chef ou second, - le saucier, - l'entremétier, - le pâtissier, - le garde-manger, - le rôti-seur, - le tournant, - le communalard, - les commis.

## QUALITÉS ESSENTIELLES D'UN BON CUISINIER

- **Qualités physiques :** avoir une bonne résistance à la fatigue.
- **Qualités morales :** respecter les gens (collègues, clients), être poli, disponible, respectueux, faire preuve de volonté et de persévérance, être organisé et ordonné, être discipliné et savoir se dominer.
- **Qualités professionnelles :** être honnête, sobre, propre, ponctuel, économe, rapide, imaginatif et motivé et savoir prendre des initiatives à bon escient.

## RÉPARTITION DES TÂCHES PAR POSTE

Postes	Tâches
<b>Le chef de cuisine</b>	Il est responsable de la cuisine : il recrute le personnel, réalise les cartes et les menus, gère les stocks et établit les commandes.
<b>Sous-chef ou second</b>	Il remplace le chef à tout moment, c'est donc un cuisinier très expérimenté.
<b>L'aboyeur</b>	Le chef ou l'aboyeur annonce les bons de commande en cuisine lors du service. Il contrôle les préparations à l'envoi.
<b>Le tournant</b>	Il remplace les chefs de partie durant leurs jours de congés.
<b>Le garde-manger</b>	Il effectue de nombreuses opérations préliminaires sur les viandes, les poissons, il est responsable des préparations froides.
<b>L'entremétier</b>	Il est responsable des entrées chaudes et des garnitures à base de légumes.
<b>Les commis</b>	Les commis participent à la mise en place, aux cuissons, au service et au nettoyage.
<b>Le plongeur</b>	Il entretient le matériel de cuisson, son local et épluche les légumes.
<b>Le poissonnier</b>	Il s'occupe des préparations à base de produits de la mer.
<b>Le rôti-seur</b>	Il s'occupe des aliments rôtis au four, grillés et frits.
<b>Le saucier</b>	Il confectionne tous les fonds et sauces de base.
<b>Le communalard</b>	Il est responsable du repas du personnel.
<b>Le pâtissier</b>	Il s'occupe de la pâtisserie, des viennoiseries, des glaces et sorbets.