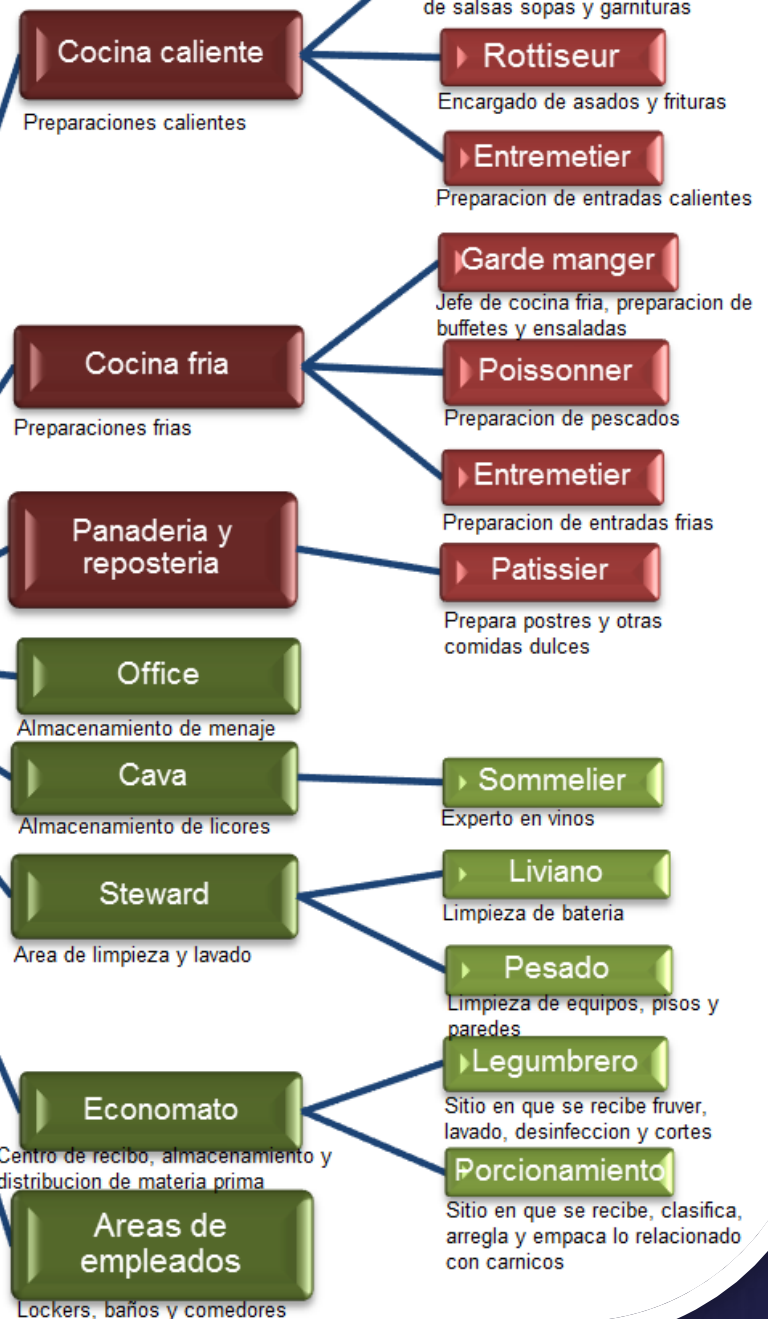
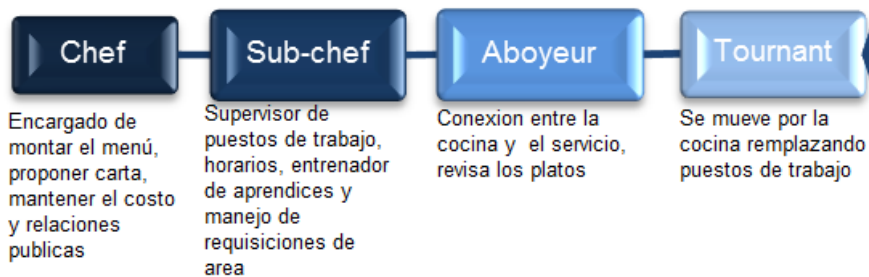


# ESQUEMAS DE BRIGADAS



# ESQUEMA GENERAL DE BRIGADAS DE COCINA



# ¿QUE ES UNA BRIGADA DE COCINA?

Se denomina brigada de cocina a una organización de las tareas jerárquicas en una cocina (organización o clasificación de categorías o poderes, siguiendo un orden de importancia), por regla general de grandes cocinas como las de los restaurantes y hoteles con el objeto de poder proporcionar una gran cantidad y diversidad de platos.



# GENERALIDADES

- La forma de distribuir el trabajo va a depender de la naturaleza del negocio (particular).
- En los grandes negocios el trabajo de las cocinas esta distribuido en áreas.
- En los negocios pequeños no existe divisiones y todas las áreas las realizan uno o varios cocineros con sus ayudantes.



# CLASIFICACION DE BRIGADAS





# BRIGADA PEQUEÑA

Se caracteriza por tener dos cuartos de producción; los cuales están separados por la temperatura de las preparaciones que realizan; es decir Cuarto Frío y Cuarto Caliente.

Ocasionalmente en este tipo de organización encontramos un pequeño espacio denominado repostero, donde se realizan las preparaciones dulces.



# BRIGADA PEQUEÑA

**CHEF DE COCINA**

```
graph TD; A[CHEF DE COCINA] --- B[CUARTO FRIO]; A --- C[CUARTO CALIENTE];
```

**CUARTO  
CALIENTE**

**CUARTO  
FRIO**



# BRIGADA MEDIANA

La brigada mediana se caracteriza por tener cuatro cuartos de producción y un chef:

- Cuarto frío: encargado de la recepción de las materias primas y de la distribución de estas al resto de los cuartos; a la hora del servicio están encargado de preparar todas las entradas frías salsas frías y ensaladas.
- Cuarto caliente: Encargado de la preparación de todas las salsas calientes y de cocinar todas las carnes.
- 3.- Cuarto entre mesero: Encargado de todas las entradas calientes y de todos los acompañamientos calientes.
- Cuarto de pastelería: Encargado de todas las preparaciones dulces y de las masas para su cuarto y para el resto de la cocina.





# BRIGADA MEDIANA

**CHEF EJECUTIVO**

**SUB – CHEF**

**ENTREMESERO**

**SALSERO**

**CUARTO FRIO  
GARDE MANGER**

**PASTELERO**

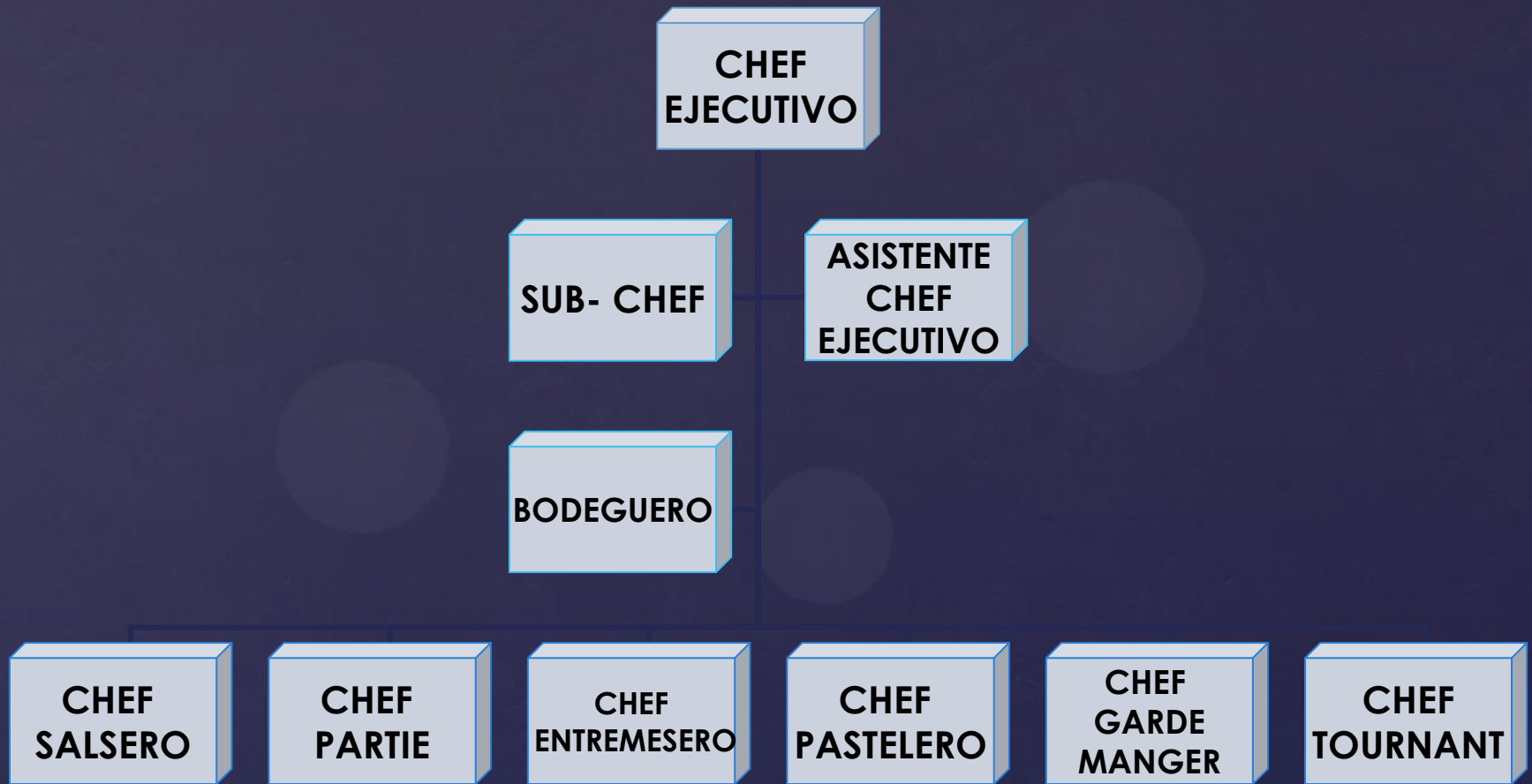


# BRIGADA GRANDE

La brigada grande se basa en la cocina mediana, donde se agregan otros cuartos de producción; estos van relacionados al tipo deservicio y a los niveles de producción.

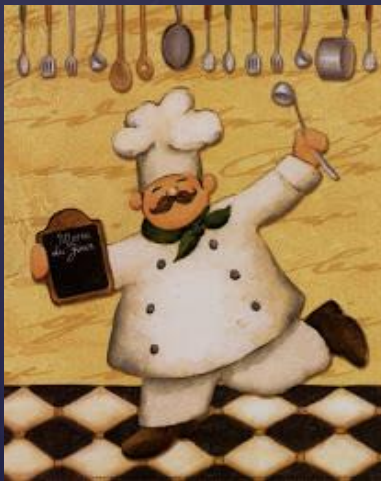


# BRIGADA GRANDE



# CONCEPTOS GENERALES

- **El Chef:** Como responsable directo de la producción y esta a su vez se dividía en estaciones o partidas que eran controladas por los siguientes jefes de partida o "Chefs de partie".



- **Sous chef:** Uno por cada uno de los turnos en los que la cocina este abierta y también para las operaciones semi-independientes dentro de un hotel.

- **Garde-manger:**

Responsable de los platos fríos, incluidos las ensaladas, aderezos, patés, entremeses y del buffet, ocasionalmente ocupaba el puesto de **Sous-Chef** o segundo al mando en ausencia del chef.



- **Saucier:** Responsable de las salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados.





**Poissonnier:** Responsable de los platos con pescado.

**Rôtisseur:** Responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas.



**Patissier:** Responsable de la preparación de productos de pastelería y de postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos.





- **Entremetier:** Responsable de los vegetales, almidones y huevos.



- **Tournant:** Un profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero; algo así como un comodín.



- **Chef ejecutivo:** Responsable directo de la operación de la cocina.



- **Cocinero de órdenes cortas y de grill o parrilla:** Responsable de la preparación de las órdenes y de trabajar en la línea (el área de emplatado en la cocina), generalmente tiene poca participación en la preparación de comidas complejas.



- ***Chef Patissier:*** Planea el menú de los postres y prepara tartas, pasteles, repostería y otros postres, de igual manera es el chef responsable de esa área ya que para llegar al grado de Chef Patissier o Pastelero es necesario haber sido panadero, por lo tanto se presume que sea el jefe de repostería, pastelería y panadería.





- **Aboyer:** es el que canta la carta o plato, es el que informa que sale.



- **Chef de partie:** Un jefe de partida, la estación de cocinero, o cocinero de línea es un cocinero a cargo de un área en particular de la producción en un restaurante. En las grandes cocinas, cada chef de partie podría tener varios cocineros o ayudantes.

- **Steward:** está dividido en 2

- ✓ **liviano:** suministra cubiertos, cristalería, y auxiliares para esta tarea se considera necesariamente ofrecer una limpieza optima y oportuna para mantener las dotaciones limpias para la cocina, comedor y bar.



- ✓ **pesado:** encargado de lavar equipos de preparación de alimentos como marmitas, vaporeras, planchas, estufas, también es el encargado de limpiar paredes, pisos y basuras





