ESQUEMAS DE BRIGADAS







ESQUEMA GENERAL DE BRIGADAS DE COCINA

Chef

Encargado de montar el menú. proponer carta, mantener el costo v relaciones publicas

Sub-chef

Supervisor de puestos de trabajo, horarios, entrenador de aprendices y manejo de requisiciones de

Aboyeur

Conexion entre la cocina v el servicio. revisa los platos

Cournant

Se mueve por la

cocina remplazando puestos de trabajo



Cocina caliente

Preparaciones calientes

Cocina fria

Panaderia y reposteria

Preparaciones frias

Rottiseur

Saucier

Encargado de asados y frituras

Jefe de cocina caliente, preparacion de salsas sopas y garnituras

Entremetier

Preparacion de entradas calientes

Garde manger

Jefe de cocina fria, preparacion de buffetes y ensaladas

Poissonner

Preparacion de pescados

Entremetier

Preparacion de entradas frias

Patissier

Prepara postres y otras comidas dulces

Office

Almacenamiento de menaje

Cava

Almacenamiento de licores

Steward

Area de limpieza y lavado

Economato

Centro de recibo, almacenamiento y distribucion de materia prima

> Areas de empleados

Lockers, baños y comedores

Sommelier

Experto en vinos

Liviano

Limpieza de bateria

Pesado

Limpieza de equipos, pisos y paredes

Legumbrero

Sitio en que se recibe fruver, lavado, desinfeccion y cortes

Porcionamiento

Sitio en que se recibe, clasifica, arregla y empaca lo relacionado con carnicos

¿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

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

CHEF EJECUTIVO

SUB-CHEF

ASISTENTE CHEF EJECUTIVO

BODEGUERO

CHEF SALSERO CHEF PARTIE CHEF ENTREMESERO CHEF PASTELERO

CHEF GARDE MANGER

CHEF TOURNANT

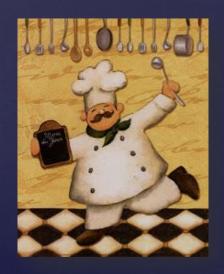


CONCEPTOS GENERALES

• 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.







Poissonier: Responsable de los platos con pescado.

Rótisseur: 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.





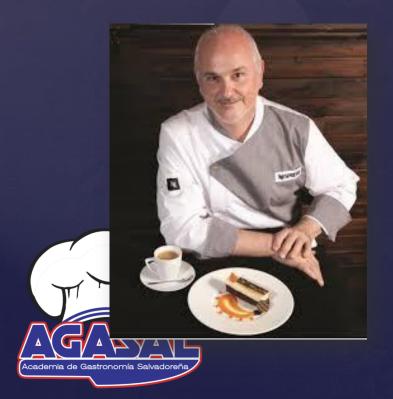




 Chef ejecutivo: Responsable directo de la operación de la cocina. Cocinero de órdenes cortas y de grill o parrilla: Responsable de la preparación de las órdenes y de trabajar en la línea (el área de emplatado en la cocina), generalmente tiene poca participación en la preparación de comidas complejas.







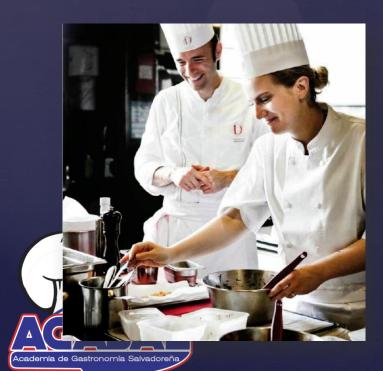


 Chef Patissier: Planea el menú de los postres y prepara tartas, pasteles, repostería y otros postres, de igual manera es el chef responsable de esa área ya que para llegar al grado de Chef Patissier o Pastelero es necesario haber sido panadero, por lo tanto se presume que sea el jefe de repostería, pastelería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





