

LA BRIGADE

DEFINITION :

- l'ensemble du personnel travaillant dans une cuisine constitue **une brigade**.
- La composition et l'importance d'une brigade varient suivant la classe de l'établissement et le nombre de repas à servir.



ORGANIGRAMME D'UNE BRIGADE



— LE CHEF —

Il passe les commandes, fait le marché et contrôle la qualité, engage son personnel, dirige la formation des commis et apprentis, compose la carte et les menus et s'occupe d'une partie de la gestion

LE SECOND

Poste tenu généralement par le chef saucier ou le chef garde-manger.



LE SAUCIER

Il prépare :
les fonds et sauces de base,
les viandes en sauce et les
plats du jour, les garnitures
diverses.



LE POISSONNIER

Il prépare :
les poissons, les mollusques
et les crustacés, les garnitures
de poissons.



LE ROTISSEUR

Il prépare :
tous les aliments rôtis,
grillés et frits.



LE GARDE-MANGER

Il est chargé de toutes les
préparations froides,
Il contrôle et approvisionne
les chambres froides.



L'ENTREMETIER

Il prépare :
les potages, les légumes et
les entremets.



LE PATISSIER

Il prépare :
la viennoiserie, les glaces,
les desserts sur assiette, les
petits fours et mignardises.

Tous ces chefs de parties sont secondés par :

- COMMIS** → Selon l'importance de la brigade, on peut trouver plusieurs commis.
- AIDE DE CUISINE** → Ce sont des ouvriers non spécialisés. Ils sont chargés d'éplucher, de laver les légumes, d'habiller les poissons et de laver les locaux.
- APPRENTIS** → Ils passent par toutes les parties pendant leur apprentissage.
- PLONGEUR BATTERIE** → Il lave et entretient la batterie et le matériel de cuisine. Dans les petits établissements, il remplace le garçon de cuisine.
- PLONGEUR VAISSELLE** → Il lave et entretient les couverts, les assiettes et les plats.