

# Tema 19: Organización del Trabajo y de los Recursos Humanos

## TÍTULO I. La Estructura de la Cocina Profesional

La organización de una cocina moderna se basa en el principio de racionalización del trabajo, buscando la máxima eficiencia productiva y calidad gastronómica.

### CAPÍTULO I. El Sistema de Brigada de Cocina

Ideado por Auguste Escoffier, este sistema divide la cocina en secciones o 'partidas' especializadas, cada una bajo la responsabilidad de un Jefe de Partida.

## TÍTULO II. Jerarquía y Funciones del Personal

La jerarquía asegura que la cadena de mando sea clara, especialmente durante el servicio o 'pase'.

### CAPÍTULO II. Equipo de Dirección y Gestión

1. Chef Ejecutivo / Jefe de Cocina: Responsable máximo. Funciones: Gestión de costes, diseño de menús, organización de cuadrantes, control de stock y supervisión final de la calidad.
2. Sous Chef (Segundo Jefe): Sustituye al Chef en su ausencia. Se encarga de la supervisión directa de la producción y suele estar en el 'pase' coordinando la salida de comandas.

### CAPÍTULO III. Jefes de Partida y Operativos

1. Saucier (Salsero): Considerado el cargo más importante tras el Sous Chef. Elabora salsas, caldos y platos de carne.
2. Entremetier (Entrador): Preparado de verduras, sopas, huevos y guarniciones.
3. Garde Manger (Cuarto Frío): Responsable de platos fríos, ensaladas, patés y despiece previo de carnes/pescados.
4. Patissier (Repostero): Elabora postres, panes y bollería.
5. Poissonier (Pescadero): Especialista en pescados y mariscos.
6. Grillardin / Rotisseur: Responsables de brasa, parrilla y asados.

### CAPÍTULO IV. Personal de Apoyo

1. Commis (Ayudante): Personal en formación que ayuda a los Jefes de Partida en las preparaciones previas.
2. Steward / Plongeur: Encargados del lavado de vajilla (plunge) y mantenimiento de la higiene general de la

instalación. Su papel es vital para mantener el flujo de trabajo continuo.

## TÍTULO III. Organización Operativa: El Flujo de Trabajo

La actividad diaria se divide en fases diferenciadas que deben estar perfectamente coordinadas.

## CAPÍTULO V. La Mise en Place

Significa 'puesto en su lugar'. Es la fase de preparación anterior al servicio. Incluye el picado de verduras, elaboración de fondos, preparación de gramajes y ordenación de útiles. Una buena mise en place reduce el estrés durante el servicio y garantiza la homogeneidad de los platos.

## CAPÍTULO VI. El Servicio y la Comunicación

La comunicación en cocina debe ser concisa y jerarquizada. El uso de la expresión '¡Oído!' para confirmar pedidos y el respeto al ritmo impuesto por el pase son fundamentales.

Modelos de cocina:

- Cocina Centralizada: Gran volumen, producción para varios centros (hospitales, escuelas).
- Línea Caliente: Producción y consumo inmediato.
- Línea Fría: Producción seguida de abatimiento rápido, almacenamiento en frío y retermalización previa al consumo.

## TÍTULO IV. Gestión de Recursos y Suministros

Incluye la recepción de mercancías, el control de albaranes y el almacenamiento según el sistema FIFO (First In, First Out) para garantizar la rotación de producto.