

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. Pâtissier (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 (plonge) 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.