

Tema 19: Organización del Trabajo en la Cocina

1. Estructura Organizativa (La Brigada de Cocina)

La organización eficiente de una cocina profesional se basa en el sistema de "Brigada", introducido por Auguste Escoffier, donde cada miembro tiene funciones específicas y jerarquizadas.

2. Puestos y Funciones Principales

2.1. Chef Ejecutivo / Jefe de Cocina

- Responsabilidades: Dirección técnica y administrativa.

- Funciones:

2.2. Sous Chef (Segundo Jefe de Cocina)

- Responsabilidades: Mano derecha del Chef y supervisor directo.

- Funciones:

2.3. Jefes de Partida (Chef de Partie)

Son los responsables de una sección específica (salsero, entradero, pescadero, parrillero, etc.).

- Funciones:

a su cargo

2.4. Cocinero/a

- Funciones: Elaboración técnica de los platos de su partida siguiendo las fichas técnicas. Control de conservación de sus productos.

2.5. Ayudante de Cocina

- Funciones: Apoyo en preparaciones básicas (lavado, pelado, cortes), limpieza de la zona de trabajo.

trabajo y tareas auxiliares.

2.6. Commis (Aprendiz)

- Funciones: Realizar tareas de aprendizaje bajo supervisión directa.

2.7. Steward (Plongeur)

- Funciones: Lavado de vajilla, cristalería y batería de cocina. Mantenimiento de la limpieza general de las instalaciones.

3. Coordinación y Flujos de Trabajo

3.1. Mise en Place

Es el conjunto de tareas de preparación previas al servicio (picado, elaboración de fondos, organización de herramientas). Sin una buena mise en place, el servicio fracasa.

3.2. El Servicio (El Pase)

Momento crítico donde la coordinación debe ser máxima. La comunicación clara ("oído") y el orden jerárquico garantizan la fluidez.

3.3. Gestión de Pedidos y Recepción

Organización de la entrada de mercancías, control de albaranes y almacenamiento inmediato respetando la cadena de frío.

4. Responsabilidades Generales del Personal

- Puntualidad y uniformidad adecuada.

- Man