

# 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 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 ("oido") 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