

## BRIGADA DE COCINA

### ¿CÓMO SE CONFORMA UN ABRIGADA DE COCINA?



**QUE ES UNA BRIGADA DE COCINA:** Se denomina Brigada de cocina a una organización de las tareas jerárquicas en una cocina, por regla general de grandes cocinas como las de los restaurantes y hoteles con el objeto de poder proporcionar una gran cantidad y diversidad de platos. El concepto fue desarrollado por primera vez por Georges Auguste Escoffier (1846-1935) Maitr de cuisine en el Hotel Carlton en Londres. Esta estructura jerárquica en equipo delega responsabilidades a diferentes individuos de tal forma que se especializan en diversas tareas (división del trabajo).

Se denomina *brigada de cocina* al personal que integra un grupo de trabajo dirigido por el:

#### **CHEF DE COCINA** (Jefe de cocina):

Sus funciones son:  
La organización general de la cocina, Contratar personal, Capacita a su personal, Supervisa la cocina a la hora del servicio. EL Chef se encargan de labores específicas en la atención de los requerimientos en la elaboración de los pedidos de un establecimiento, participa en controles de costos y de higiene, confecciona menús, cartas, bufets, asigna trabajo al personal de cocina, vela por la buena alimentación y capacitación del personal en especial aprendices, confecciona los turnos de trabajo, vacaciones y permisos y supervisa el despacho de las preparaciones, controla la temperatura, presentación, calidad y cantidad, investiga y desarrolla nuevas recetas, Coordina al Chef Stewart. Asesorar a la gerencia y participa en reuniones, compra de los equipos, sugiere compras y debe anticipar gustos.

**Sous chef:** se encarga del cumplimiento de las órdenes dadas por el chef, lo suplanta cuando se requiere y supervisa al demi chef.

**Demi chef:** es el responsable de su personal, de la elaboración final de los platos al salir y del control de las comandas (pedidos de los comensales).

**Garder manager:** (MAESTRO DE CUARTO FRIO) es el encargado de los cortes de vacunos, corderos, aves, alimentos para buffet frío y otros animales, deberá entregar los cortes en perfectas condiciones para su uso.

**Enseñamos con pasión**

Es el tercero en la jerarquía de la cocina. Su partida es responsable de todos los productos altamente perecederos y delicados.



Su labor principal es porcionar y preparar los alimentos que se cocinan en otras partidas. (Aves y carnes)  
Todas las salsas frías se preparan en esta sección, lo mismo que las ostras, quesos, y frutas.

### **CHEF DU FROID (Chef de cocina fría)**

Montaje de sopas y cremas frías, los platos de huevos, pescados, carnes y aves, elaboración de canapés, sándwiches, cocteles.

**a) Brigada de Carnecería:** recibe y proporciona carnes de vacuno, cerdos, cordero, y recibe y limpia y porciona las carnes de pollo, pescados y mariscos.

**b) Maestro de Cuarto Frío:** Prepara salsas frías, entradas, ensaladas, rellenos de carne cruda - Embutidos y Cecina - deshuesa y rellena aves y prepara y decora piezas de bufets y presenta Áspic.

**Rotisseur:** es el responsable de todas las carnes asadas incluyendo aves de corral y salvajinas e insumos cocidas a la parrilla o al horno, así como de las frituras de pescados y papas.

**Patissier:** Pastelero y Panadería.

**Pastelero:** Se encarga de la elaboración masas, tortas, pasteles, jugos, mermeladas, coberturas de masas, postres, helados, y preparaciones a base de frutas y prepara salsas dulces y piezas para exhibiciones y pastas.

**Panadería:** Encargado de preparar todo tipo de pan, ya sean dulces o salados.

**Poisonnier:** Es el responsable del acondicionamiento o preparación de pescados crustáceos y mariscos al horno, a la parrilla y sus salsas aunque no los que son productos de pescado frito o asado a la parrilla.

**Entre metier:** se encarga de la elaboración de sopas y la cocción de pastas y huevos.

**Enseñamos con pasión**

Son su responsabilidad todos los vegetales y papas, en todos los estilos, que no sean fritas o a la francesa. Los platos de Huevos y Harinas son también su responsabilidad, Lo mismo que las guarniciones vegetales de los platos fuertes. En algunas cocinas esa partida también cocinará los "soufflé" y los "crêpes" salados.



Prepara acompañamientos de platos con arroz, verduras, pastas, prepara sopas, cremas, consomé, fondos para sus preparaciones, prepara pastas como capelettis, raviolis y prepara budines o moffis de verduras y se encarga de frituras en ausencia del chef parrillero.

**Saucier:** Se encarga de elaborar caldos, salsas madre y sus derivados todas las salsas pero no las de pescados, prepara salsas caliente, fondos de guisos de carne, rellenos de carne, asados, carne a la parrilla, y reemplaza al souf chef en su ausencia, prepara pescados y mariscos si no existe el maestro pescadero o en su ausencia.

El Chef Salsero prepara todos los platos fuertes (entres-Prepara todos los platillos principales de carne, aves de corral, y carne salvajina pero no asados. ), y de caza que no van asados (preparaciones al horno a basa de carne) ALGO CONTRADICTORIO.

**Comise:** es el ayudante del demi chef.

En la actualidad, los rangos mencionados están simplificados ya que todos los integrantes de una cocina deben estar en capacidad de ejercer cualquiera de las funciones mencionadas. En conclusión, una **brigada** es el grupo de cocineros que conforman una cocina, llevando a cabo todo lo que se encuentra en la carta.

**Chef de Personal:** Prepara comida para el personal.

**Chef Tournant:** Reemplaza a todos los demás Chef en su ausencia.

**Chef Gillard:** Todos los productos asados a la parrilla, incluido el pescado.

**Chef Potager:** Prepara todas las sopas y platillos de huevo y productos farináceos.