

LE PERSONNEL

Connaissances : Structure d'une brigade ou d'une équipe, en fonction de l'organisation d'une entreprise.

1. Composition de l'équipe.

L'équipe de cuisiniers travaillant sous la responsabilité d'un chef porte le nom de Brigade.

Son importance varie en fonction de :

- L'importance de l'établissement
- Le style de cuisine
- Le matériel en place
- L'organisation de la cuisine
- La surface de travail disponible
- Le nombres de clients à servir

2. Différentes possibilités en fonction de l'établissement.

TYPE DE BRIGADE	COMPOSITION
Petite brigade	Un chef, souvent le patron, assisté de plusieurs commis.
Moyenne brigade	Un chef, parfois le patron, assisté de plusieurs chefs de parties : Saucier, garde-manger, entremétier, rôtiisseur, pâtissier et éventuellement des commis.
Grande brigade	Un chef, un second, saucier, entremétier, pâtissier, garde-manger, rôtiisseur, tournant, communal, eux-mêmes assistés de commis.

3. Rôles et responsabilités principales des membres d'une brigade de cuisine classique.

DENOMINATION	ROLE ET RESPONSABILITES
LE CHEF DE CUISINE	Il est responsable de l'ensemble du personnel de cuisine. Il organise et répartit le travail, embauche le personnel, établit les roulements des congés. Il compose les menus et la carte. Il est responsable des approvisionnements et de la gestion des produits.
LE SOUS-CHEF OU SECOND	Il remplace ou seconde le chef.
L'ABOYEUR	Ce rôle est souvent tenu par le chef ou le second qui contrôle les préparations avant l'envoi. C'est l'intermédiaire entre le restaurant et la cuisine au moment du service, il annonce les bons, fait marcher les plats et réclame.
LE TOURNANT	Chef de partie polyvalent qui remplace ses collègues durant les jours de congés.
LE GARDE-MANGER	Il reçoit, gère et contrôle les denrées qui arrivent des fournisseurs ou de l'économat. Il effectue toutes les opérations préliminaires. Il gère les chambres froides et leur entretien. Il confectionne les préparations froides.
L'ENTREMETIER	Il est responsable de la réalisation des potages et des cuissons des légumes (frais et secs), des œufs et des pâtes alimentaires.

LE POISSONNIER	Il est responsable de la cuisson des poissons, mollusques et crustacés. Il confectionne les fumets, les différentes sauces ainsi que certaines garnitures servies dans sa partie.
LE ROTISSEUR	Il est responsable des cuissons rôties au four, à la broche et peut être secondé par un grillardin. Il fournit le persil haché à toute la brigade.
LE SAUCIER	Il est responsable de la réalisation des fonds de base et des sauces. Il confectionne les viandes en sauce, les sautés et certaines petites garnitures. Cette fonction est très importante et délicate, car elle demande beaucoup de savoir-faire. Ce poste est souvent occupé par le second de cuisine.
LE COMMUNARD	Il est responsable du repas du personnel et peut avoir des horaires décalés.
LE PATISSIER	Il est responsable de la fabrication des viennoiseries, parfois des pains spéciaux et des pâtes pour la cuisine. Il confectionne les entremets sucrés, les mignardises, les glaces et les sorbets parfois les chocolats.
LES COMMIS	Suivant l'importance de la brigade, chaque chef de partie peut travailler avec un ou deux commis. Ils sont sous les ordres des chefs de partie et participent à la mise en place, aux cuissons au service et au nettoyage.
LE PLONGEUR	Il entretient le matériel de cuisson, épluche les légumes parfois habille les poissons et peut faire office d'écailler.

Les apprentis et stagiaires.

Les apprentis participent aux diverses activités d'une cuisine et sont sous les ordres des chefs de partie.

Les stagiaires, durant la première période de formation, découvrent l'organisation du travail et participent aux activités de base, souvent au poste de garde-manger. Lors de la deuxième période de formation, ils collaborent aux différentes parties.

4. Cas de la restauration collective.

Dans les cuisines de restauration collective, l'équipe de travail est souvent composée :

- Du chef
- Du second
- De plusieurs aides de cuisine (plus ou moins qualifiés.)