

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, communalard, 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.)

LA TENUE PROFESSIONNELLE

LA REGLEMENTATION

Circulaire du 9 août 1978, arrêté du 26 septembre 1980

L'article 16 de cette circulaire rappelle au personnel qu'il doit obligatoirement porter un vêtement de travail clair afin que toutes les salissures se distinguent au premier coup d'oeil et une coiffure propre devant envelopper l'intégralité de la chevelure

Le vêtement de travail n'est donc pas une fantaisie, mais une obligation; Il représente une mesure d'hygiène mais aussi un reflet de notre personnalité. Il représente le restaurant dans lequel vous travaillez. Une tenue négligée, tachée, attirera la suspicion sur le restaurant

La responsabilité de l'employeur est engagée en matière de propreté corporelle et vestimentaire

DIFFERENTS ELEMENTS DE LA TENUE PROFESSIONNELLE

| | |
|---|---|
| LA VESTE | <ul style="list-style-type: none"> • Pur coton ignifugé ou, 50% coton, 50% polyester • La veste doit être croisée devant afin d'assurer une protection contre la chaleur des fourneaux et des éventuelles projections sur la poitrine • Les manches sont à rabats afin de protéger les poignets et ne doivent être qu'exceptionnellement retournées • La veste doit avoir des qualités isothermiques, hydrophiles (absorption de la transpiration), facile d'entretien, et de très haute résistance • La médecine du travail recommande de porter un T-shirt sous la veste afin d'éviter les risques d'angines dus aux changements brusques de température (fourneau - chambres froides) |
| LE PANTALON | <ul style="list-style-type: none"> • Traditionnellement en pieds de poule bleu, sans revers (hygiène) |
| LES COIFFES (Toques, charlottes) | <ul style="list-style-type: none"> • Coton ou non tissé • Obligatoires, elles sont destinées à contenir complètement et à retenir les cheveux source de forte contamination ainsi que toutes souillures d'origine capillaire • <u>Toutes les coiffes doivent envelopper l'intégralité de la chevelure</u> • Elles doivent être confortables, et légères |
| LE TOUR DE COU | <ul style="list-style-type: none"> • Pointe de tissu très absorbant dont le rôle est d'absorber la transpiration du cou et du visage |
| LE TABLIER | <ul style="list-style-type: none"> • Sans bavette, il se porte au-dessous des genoux |
| LES TORCHONS | <ul style="list-style-type: none"> • De moins en moins acceptés par les services d'hygiène, ils servent uniquement à la prise des récipients et plats chauds • En aucun cas ils ne servent à s'essuyer les mains, ni à nettoyer ou essuyer le matériel |
| LES CHAUSSURES | <ul style="list-style-type: none"> • De sécurité, elles protègent des brûlures, des chutes de matériel et doivent être antidérapantes |
| LES GANTS ALIMENTAIRES | <ul style="list-style-type: none"> • Ils sont jetables et en fibres de polyéthylène • Ils servent à protéger les aliments des souillures dues au contact des mains • Ils sont utilisés pour le conditionnement de denrées en phases terminales |
| LE MASQUE BUCCO-NASAL | <ul style="list-style-type: none"> • Ce type de masque est utilisé en cas de rhume, afin de ne pas souiller les aliments |
| LE TABLIER ET GANT DE PROTECTION | <ul style="list-style-type: none"> • Tablier et gant en grillage métallique, utilisés pour le desossage de grosses pièces de viande |

COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

| LA TENUE PROFESSIONNELLE: | LES REGLES D'HYGIENE CORPORELLE: |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Elle sera complète et propre à chaque séance de T.P. • Ne pas oublier : toque, tour de cou, tablier. • Les chaussures seront des chaussures de sécurité. • Les chaussures de sport et les sabots sont INTERDITS | <ul style="list-style-type: none"> • Cheveux courts mi oreilles dégagées, ou dissimulés sous la toque • Mains et ongles propres pas de vernis • L'hygiène du corps doit être parfaite • Le lavage des mains est obligatoire en début de journée et en sortant des toilettes. • La propreté de la tenue doit être irréprochable. • Il est interdit de goûter avec les doigts • Montres, bracelets de toutes sortes à éviter • PAS DE CIGARETTE OU DE CHEWING-GUM |
| DISCIPLINE | TECHNOLOGIE |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les jeux en général et particulièrement ceux utilisant le matériel sont interdits et seront sanctionnés . Ils feront l'objet d'une lettre aux parents s'il y a bris de matériel • Il n'est pas interdit de parler dans la cuisine à condition de ne pas déranger le cours normal du T.P. • Il est interdit de quitter la cuisine sans l'accord du professeur • Les cours de travaux pratiques commencent à 8h 00 précise en cuisine et en tenue | <ul style="list-style-type: none"> • L'absence en cours de technologie n'est pas une excuse pour n'avoir pas appris le cours, celui ci devra être récupéré auprès des camarades avant le contrôle correspondant |

LES QUALITES DU CUISINIER.

Le métier de cuisinier est un métier exigeant. Il nécessite de nombreuses qualités parmi lesquelles :

- L'adaptation rapide
- Le sens des responsabilités
- Le sens de la solidarité
- L'ordre et l'organisation
- Le sens de l'économie
- Le respect d'autrui
- La discipline
- La sobriété
- La créativité
- La ponctualité
- La rapidité
- Le courage
- La modestie
- Le calme
- Une bonne mémoire
- La résistance physique
- La propreté
- L'initiative

LA SECURITE

La prévention des risques sur le lieu de travail.

La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents portant atteinte :

- aux personnels (accidents du travail)
- aux matériels (dégradation)
- aux locaux (risques d'incendie par exemple).

Afin d'éviter toutes sortes d'accidents en cuisine, il faut prendre certaines précautions simples.

1. Comportement du personnels:

- Le personnel aura un comportement professionnel responsable.
- Le personnel portera une tenue adaptée à son travail.
- Il restera à son poste et évitera les déplacements inutiles.
- Durant ces déplacements, il évitera le port d'outils pointus, tranchants.
- Il tiendra son poste de travail régulièrement ranger et propre.
- Les couteaux seront ranger dans le même sens.
- Adopter une bonne position pour soulever les poids lourds et se faire aider.
- En arrivant et en quittant la cuisine, vérifier que le gaz, la ventilation et l'électricité sont fermés.

2. Moyens de lutte contre l'incendie :

- Présence d'extincteurs à eau ou à dioxyde de carbone.
- Couverture antifeu
- Affichage des consignes de sécurité
- Alarme sonore
- Robinets d'incendie
- Issue de secours ouvrant vers l'extérieur

3. Le matériel électromécanique

- Le personnel âgé de plus de 18 ans pourra l'utiliser seul.
- Le chef de service veillera à l'affichage au dessus des appareils des fiches d'utilisation et de sécurité.
- Le chef de service veillera au respect d'application des consignes de sécurité.

4. Les appareils de cuisson

- Tous les angles sont arrondis pour éviter les coupures, les chocs, ou les accrochages des vêtements.
- Toutes les surfaces de travail (plaques) sont parfaitement planes, stables et montés sur vérins réglables.
- Les portes sont parfaitement équilibrées avec un contrepoids indérégable(risque de brûlures).
- Les poignées de portes sont parfaitement isolées.
- Le gaz est coupé immédiatement en cas de pannes de ventilation.
- L'étanchéité est parfaite (dégagement de vapeur, brûlures...).
- Le calorifugeage est excellent (déperdition de chaleur, source d'inconfort).
- Les brûleurs sont équipés de veilleuses de sécurité.
- Les circuits électriques sont résistants et protégés par des fusibles et voyants lumineux.
- Il faut arrêter les turbines, les émissions de vapeur et d'ondes dans les fours avant de les ouvrir.
- Faire vérifier périodiquement les appareils à pression.
- Les friteuses sont équipées d'un trop plein.

5. A la plonge

- Eliminer le matériel coupant, ébréché par usure.
- Ne jamais mettre d'ustensiles coupants dans la plonge.
- Prévenir lorsque le matériel est encore chaud.
- Le petit matériel fragile est nettoyé et désinfecté par vous même.