

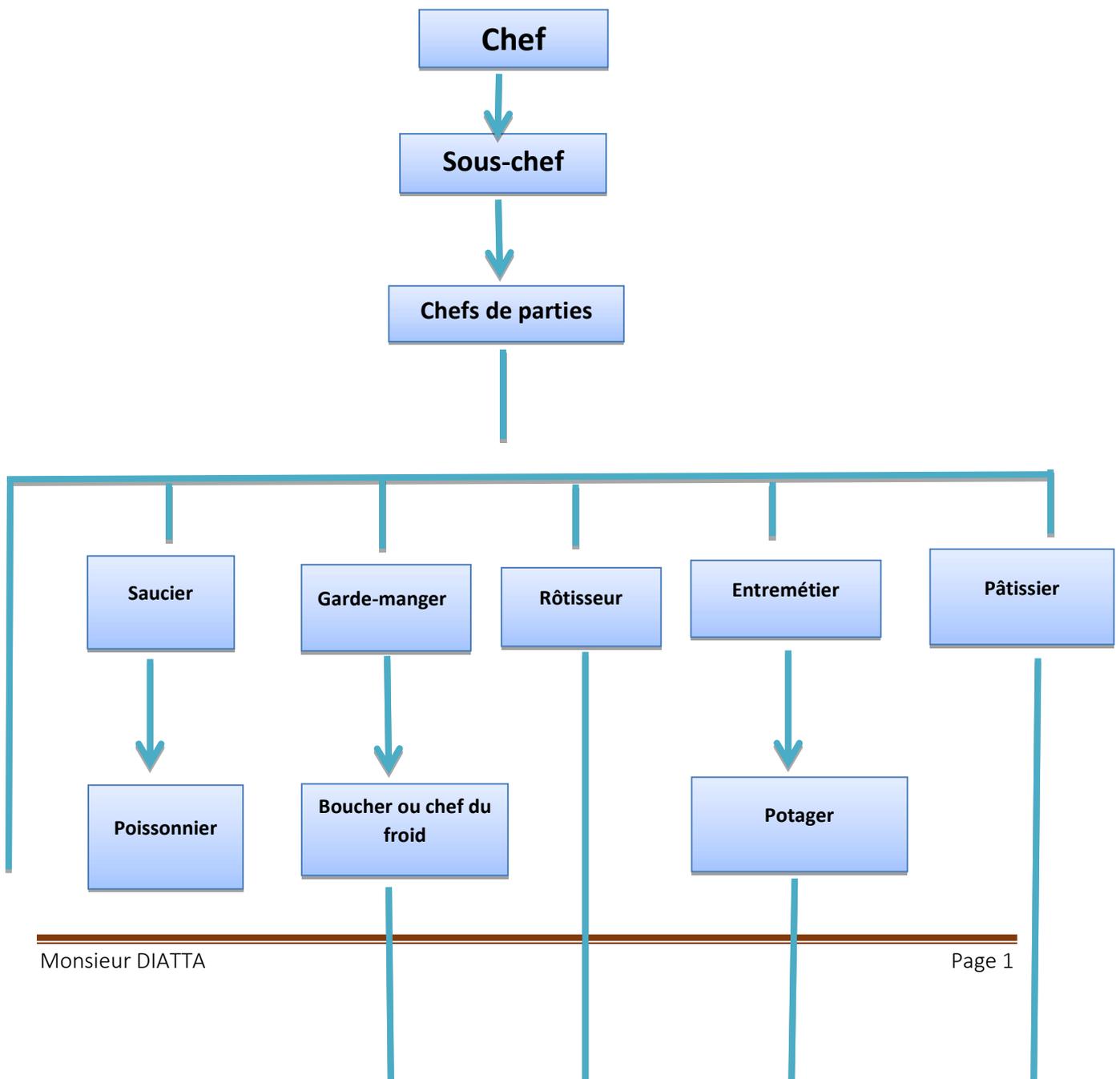
# LA CUISINE ET SON FONCTIONNEMENT

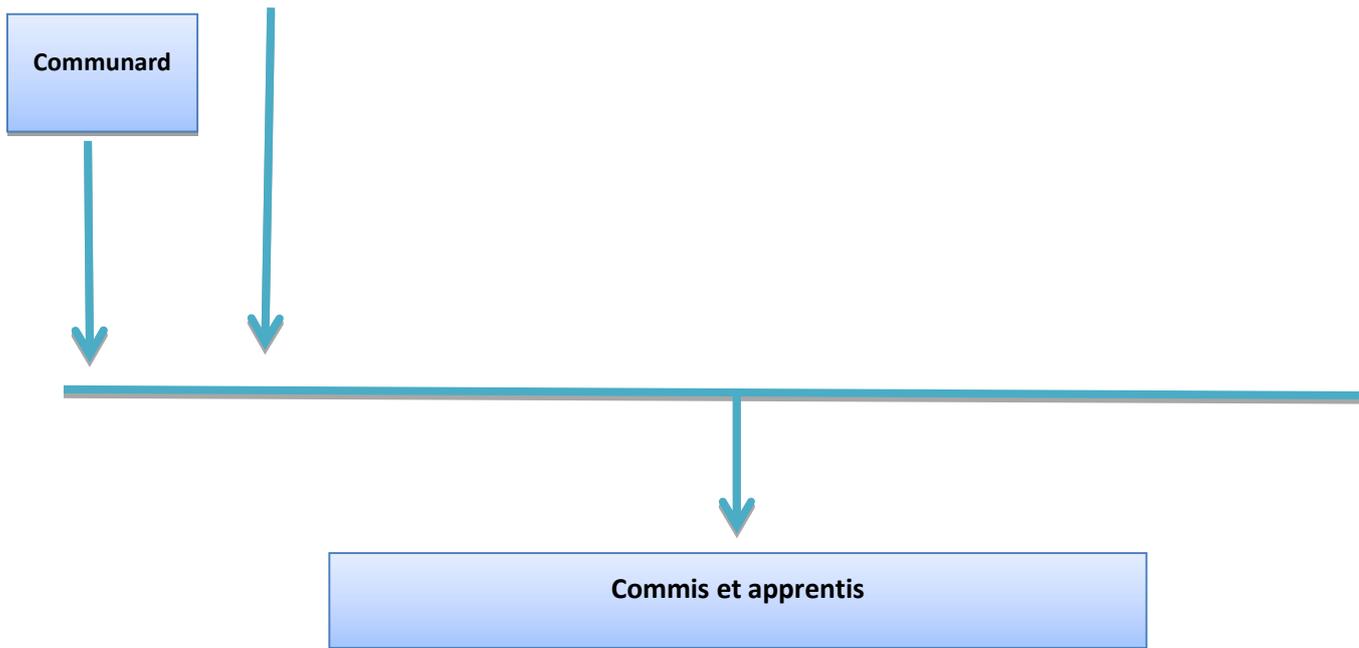
## I La brigade de cuisine

La brigade de cuisine est l'ensemble du personnel qui y travaille. Chaque membre de la brigade a une fonction bien précise et une place dans la hiérarchie de l'entreprise. La composition d'une brigade de cuisine dépend entièrement du type et de la taille du restaurant.

## II Organigramme de la brigade de cuisine

L'organigramme ci-dessous est une représentation schématique et hiérarchisée d'une brigade de cuisine professionnelle. Cependant, il peut varier en fonction de la taille de la cuisine et du volume de travail.





### III Rôle du personnel de la cuisine

#### ➤ Chef de cuisine

Il est le responsable de la cuisine. IL doit veiller à la bonne marche de la structure. Le chef coordonne et supervise toutes les activités au sein de la cuisine. Pour cela, il doit :

Etablir les menus et la carte en concertation avec la direction et le maître d'hôtel.

Etablir le planning des congés hebdomadaires et annuels.

Déterminer les coûts de revient des préparations et suggérer les prix de vente.

Veiller à la qualité des produits et services.

Etablir les fiches techniques de réalisation.

Répartir des tâches selon son volume de travail.

Donner son avis sur le recrutement et le licenciement du personnel de cuisine.

## **Remarque**

Le chef cuisinier s'identifie le plus souvent par la hauteur de la toque.

### ➤ **Sous-chef**

Il seconde le chef, assure l'intérim en cas de vacance du poste.

Cependant, il peut jouer également le rôle de l'aboyeur.

### ➤ **Communard**

Il s'occupe du repas du personnel. Ce poste peut être assuré par un bon premier commis ou un jeune chef de partie. En l'absence d'un communard, cette tâche peut être confiée au rôti-seur.

### ➤ **Saucier**

Il confectionne tous les fonds sauf le fumet de poisson, toutes les sauces sauf la sauce hollandaise, toutes les viandes en sauces, les sautés, les poêlés, les braisés, les viandes pochées et les petites garnitures d'accompagnement.

### ➤ **Poissonnier**

Dans certains restaurants, le poissonnier peut seconder le saucier dans le traitement des produits de la pêche. Il traite tous les poissons, mollusques et crustacés sauf ceux qui doivent être grillés ou frits. Il lui incombe aussi la préparation des petites garnitures d'accompagnement.

### ➤ **Garde-manger**

Il est le responsable de la cuisine froide. Il réalise toutes les préparations froides (sauces froides, buffets froids, parfois les hors-d'œuvre froids).

Le chef garde-manger supervise l'ensemble du travail dont il est le responsable. Selon l'importance de la structure, le chef peut être secondé par un ou plusieurs bouchers pour le découpage de la viande, et par un ou plusieurs « chefs de froids » ou décorateurs spécialisés dans la réalisation des pièces de buffet et dans les décors.

### ➤ **Boucher**

Le boucher est sous la responsabilité du garde-manger. Il s'occupe du traitement (découpage, désossage, parage etc.) des viandes.

### ➤ **Entremétier**

L'entremétier se charge de la préparation des œufs, des potages, des légumes frais et des légumes secs sauf les légumes grillés et frits mais aussi de la préparation de certaines entrées chaudes (gnocchis, quiches, soufflés etc.).

Au cas où la brigade ne disposerait pas de pâtissier ni de potager, l'entremétier pourrait se charger de leurs tâches respectives.

### ➤ **Potager**

Il confectionne les soupes et potages. Dans certaines structures où il n'existe pas de potager, ce rôle est assuré par l'entremétier.

### ➤ **Tournant**

Sa polyvalence lui permet de remplacer les chefs de partie pendant leurs absences.

### ➤ **Aboyeur**

Il reçoit les bons de commande, les annonce, les fait marcher, les contrôle, réclame les plats et les envoie à la salle à manger à travers le passe (ouverture faite au niveau du mur qui sépare la cuisine de la salle à manger).

### ➤ **Rôtisseur**

Le rôtisseur s'occupe de l'habillage des volailles destinées à la mise en place du garde-manger. Il taille les pommes de terre qui seront cuites en friture.

Le rôtiiseur fait office de communal en l'absence de ce dernier. Cependant, il peut être aussi secondé par un grillardin ou un friturier dans certains restaurants de grande renommée.

### ➤ **Pâtissier**

Dans une brigade où il n'y a pas d'entremétier, le pâtissier confectionne les entremets.

Son rôle fondamental est de réaliser les desserts comme les crèmes, les glaces, les pâtes sucrées, les soufflés, les viennoiseries, les petits pains spéciaux pour le petit déjeuner. Dans certains restaurants, il peut aussi réaliser les pâtes de base salées etc.

### **Remarque**

Le chef de partie est considéré comme un grade et non une fonction tout comme les commis qui sont des titres de débutants en apprentissage dans l'exercice du métier.

Le grade commis correspond au premier maillon de l'échelon de la hiérarchie en cuisine.