

LA BRIGATA DI CUCINA

La brigata di cucina è l'insieme di tutto il personale di cucina, sia operatori qualificati sia apprendisti, che opera nella preparazione professionale di vivande.

Si distingue dal personale addetto al servizio in sala detto invece *brigata di sala*.

Si tratta di un concetto ideato da **Auguste Escoffier**, come struttura gerarchica organizzata in forma piramidale in cui mansioni e compiti erano rigorosamente distribuiti in ruoli specializzati, separati ma interdipendenti, come in una brigata militare.

Tale struttura era ideata per rispondere innanzitutto alla sfida costituita dalle esigenze dei grandi hotel di fine Ottocento circa la qualità e la rapidità delle preparazioni.

Si tratta di uno schema che rimase invariato fino agli anni sessanta.

Il termine è rimasto in uso per definire anche le strutture di dimensioni ben minori, spesso con gerarchia meno rigi-

Georges Auguste Escoffier (Francia 1846 – Montecarlo 1935) è stato un **cuoco francese** autore anche di vari libri.

Auguste **Escoffier** è stato definito il “re dei cuochi”. Ha inventato la Pesca Melba, una ricetta dessert molto famosa.

Riteneva che l'arte culinaria dovesse essere praticata con semplicità, valorizzando sapore e nutrimento dei cibi.

Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 – Firenze 1911)

è stato uno **scrittore, gastronomo e critico letterario italiano**.

È conosciuto principalmente per essere stato l'autore del libro di ricette italiano più popolare di sempre: ***La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene***.

TUTTE LE FIGURE DELLA BRIGATA DI CUCINA

- **Executive chef**: è il ruolo più importante della scala gerarchica, in quanto coordina tutti gli Chef De Cuisine. Si occupa di approvare i menu, di gestire le risorse umane (assumere e licenziare personale), di decidere i prezzi delle portate e delle bevande. Spetta a lui/lei il food cost ed il problem solving (guasto alle attrezzature, assenza di un membro dello staff ecc...).

- **Chef de cuisine** o **Capo Cuoco**: responsabile dell'intero reparto cucina e della brigata in caso di assenza dell'Executive Chef. Si occupa di mantenere l'ordine del team affinché il servizio sia impeccabile, supervisiona/corregge i piatti prima che vengano portati in sala e mantiene i contatti con tutti i fornitori;

- **Sous Chef**: è il braccio destro del capo chef, in quanto lo sostituisce in caso di assenza, controlla tutte le postazioni di lavoro e sperimenta insieme a lui/lei nuove combinazioni culinarie e piatti;

- **Chef de Partie**: sono i cuochi che gestiscono una singola partita (primi, secondi di carne o pesce ecc...)

Esempi di Chef de Partie sono:

- **Chef Garde-Manger**: gestisce le celle frigorifere e si occupa delle preparazioni a freddo come antipasti e salse;

- **Chef Poissonier**: si occupa della preparazione di piatti a base di pesce;

- **Chef Rotisseur**: a lui spetta il compito di preparare i piatti a base di carne;

- **Chef Potager**: prepara le minestre in brodo;

- **Chef Patissier**: ha il compito di preparare tutte le ricette dolci;

- **Chef Commundard**: è l'addetto alla preparazione dei pasti per l'intera brigata di cucina.

Gli Chef de Partie, oltre alla realizzazione e alla presentazione dei piatti, insegnano ai cuochi più giovani tutti i trucchi del mestiere.

- **Commis**: sono gli aiutanti della cucina e il loro numero può variare in base all'importanza di quest'ultima. A loro spetta il compito di trasportare le merci, pulire i locali e i macchinari, preparare le basi e pulire i cibi. Della suddetta categoria fanno parte anche le seguenti figure:

- **Chef de Froid** per la guarnizione dei piatti freddi;

- **Chef Grilladin** per la preparazione dei burri composti e la cottura di carne/pesce alla griglia;

- **Chef Confiseur** per la decorazione dei dolci;

- **Chef Glacier** per la preparazione dei gelati e dei semifreddi.