

I ruoli della brigata di cucina

Le **brigade** (chiamate anche staff, squadra) che, al loro interno, devono essere **compatte e complementari**.

Proprio come in una ricetta, dove ogni ingrediente è indispensabile alla riuscita di un piatto, così le **brigade** determinano il successo o il fallimento di un ristorante. Una **brigata funzionale**, dunque, non può fare a meno di **ruoli e gerarchie** ben definiti e tutti i suoi componenti devono perseguire il medesimo obiettivo.

A capo della brigata c'è, ovviamente, lo **Chef** che divide compiti, controlla la corretta esecuzione di piatti e procedure, motiva e detta la linea a tutto il team.

Quella dello Chef è una figura importantissima perchè dalla sua professionalità, dal suo talento e dalla sua **esperienza** dipende l'intera impostazione del lavoro.

Cosa è una brigata di cucina

La **brigata di cucina** è l'insieme di figure professionali che, all'interno della cucina, hanno tra loro divisi **compiti e mansioni**.

La **brigata** dovrebbe essere un **insieme di professionisti** che proprio come un perfetto macchinario, in maniera ordinata e coordinata, portano avanti i loro compiti sotto l'**occhio vigile e attento dello Chef**.

Chi ha inventato la brigata di cucina

La **brigata** nasce durante l'**Ottocento in Francia** a cura di **Auguste Escoffier**, cuoco d'eccellenza della cucina francese. A lui dobbiamo svariate **pubblicazioni di manuali** che, ancora oggi, sono **pilastri del mondo culinario internazionale** e che sono stati **tradotti in diverse lingue**.

Brigate di cucina classica e moderna

Ogni ristorante forma la propria **brigata** in base a **criteri ben specifici**:

- il **livello** che l'attività ha;
- la **tipologia di menù** che si va ad "adottare";
- la **tipologia di servizio** che si vuole offrire.

Brigata di cucina classica

Possiamo suddividere la **brigata di cucina classica** in tre grandi blocchi (**Chef, Responsabili di linea, Aiutanti**) dove al loro interno troviamo un'ulteriore divisione rispetto alle **gerarchie**.

Schema, gerarchia e mansioni della brigata di cucina

BRIGATA CLASSICA

- 1 **Executive chef**
(responsabile e coordinatore degli chef. executive chef è la creazione dei piatti, lo sviluppo del menù e la ricerca nelle materie prime, lavorazioni, attrezzature. Risponde direttamente al Manager).
- 2 **Chef aboyeur** (Imbonitore-annuncia i piatti. Sostituito dal personale di sala).
- 3 **Executive sous-chef** (sostituisce e risponde direttamente allo chef)
- 4 **Chef de cuisine** (capocuoco o chef di cucina)
- 5 **Sous-chef** (sottocapo cuoco)
- 6 **Chef de partie** (capopartita)
- 7 **Chef saucier** (salsiere)
- 8 **Chef garde-manger** (cambusiere o dispensiere)
- 9 **Chef poissonier** (pesciaio o ittico)
- 10 **Chef communard** (cuoco equipaggio o cuoco del personale)
- 11 **Chef rôti** (rosticciere)
- 12 **Chef entremetier** (piatti a base di uova, verdure cotte, puree e decorazioni con verdure)
- 13 **Chef potager** (minestraio. Zuppe, vellutate, brodi)
- 14 **Chef legumier** (verdure fresche e legumi)
- 15 **Chef pâtissier** (pasticciere)
- 16 **Chef tournant** (Turnante. Rimpiazza i vari Chef durante i congedi)
- 17 **I commis** (Aiutanti)
- 18 **Chef de froid** (Guarnizione dei piatti freddi)
- 19 **Chef grillardin** (grigliere)
- 20 **Chef glacier** (gelatiere)
- 21 **Chef confiseur** (Confettiere. Decorazioni, zucchero e cioccolato)
- 22 **Chef de garde** (cuoco di guardia. Sorveglia la cucina e le preparazioni durante l'assenza degli chef)
- 23 **Il personale di supporto**
- 24 **Plongeur** (lavapiatti)
- 25 **Marmiton** (lavapentole)
- 26 **Garçon de cuisine (tuttofare)**

Brigata di cucina moderna

La **brigata di cucina moderna** differisce da quella classica per il **numero di componenti**. Troviamo sempre la suddivisione in **tre blocchi**:

Chef

- Chef de cuisine;
 - Sous Chef;
- **Assistant Chef** ha principalmente compiti di ordine amministrativo e di segreteria.

Responsabili di linea

- Chef gardemanger;
 - Chef saucier;
 - Chef entremétier;
 - Chef pâtissier;
- Commis de cuisine.

Aiutanti

Tra gli aiutanti troviamo solo il **lavapiatti** che adempie anche ai ruoli che nella **brigata di cucina classica** ha il **garzone**.