

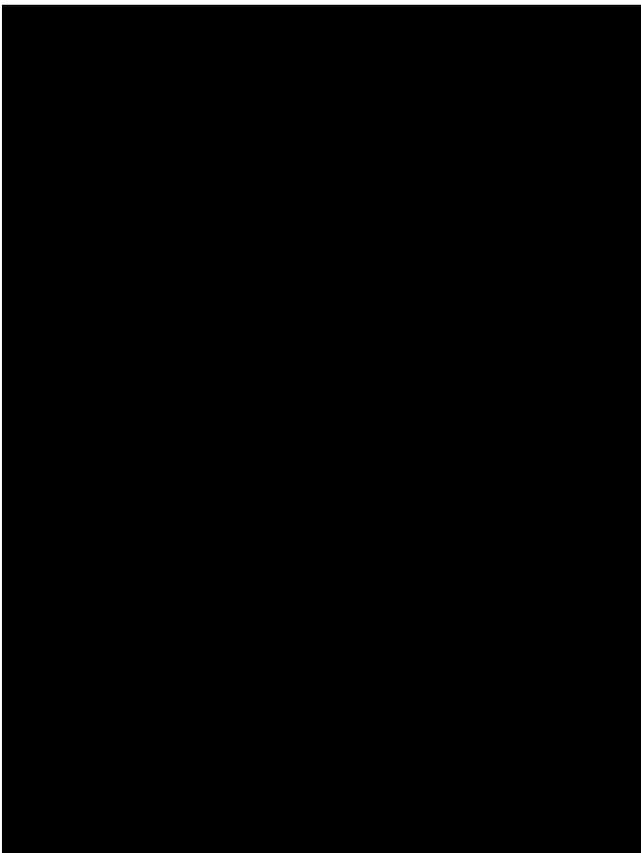
Caro editore mi spieghi La brigata di cucina: ruoli e gerarchia

Categoria : **DIALOGO CON L'EDITORE**

Pubblicato da [Giuseppe Piccolo](#) in 20/7/2014



Chef viene visitato da tanti professionisti del mondo della ristorazione e da altrettanti amanti della gastronomia e da persone curiose di conoscere meglio il mondo delle cucine. E' per quest'ultimo tipo di visitatori che oggi parleremo della brigata di cucina e delle varie tipologie di figure professionali che ne fanno parte.



Confesso che tanti anni fa, da bambino, sentendo per la prima volta parlare di "brigade" in cucina, mi stupii non poco. Non mi rendevo conto, ingenuo bambino che ero, di come la buona organizzazione del personale di una cucina rifletta quella dell'esercito: competenza, obbedienza, tempismo, precisa gestione del magazzino, capacita' reattiva di fronte agli imprevisti, sono solo alcuni degli elementi che un corpo militare e una brigata di cucina hanno in comune.

Iniziamo con lo **chef de cuisine**, o chef di cucina. E' il capo della brigata di cucina, coadiuvato eventualmente dal sous-chef; suoi subalterni sono i vari capipartita e i commis.

Tra le funzioni dello chef di cucina:

- coordinare il lavoro dei membri della brigata, stabilendo i turni di lavoro e assegnando i giorni di congedo;
- disporre compiti e lavori di routine e speciali;
- indirizzare e aiutare l'attività dei suoi collaboratori;
- consigliare, proporre e redigere i menu;
- verificare gli ordini di generi alimentari stilati dai capipartita;
- compilare la lista della spesa;
- assicurarsi sempre del buon funzionamento dei macchinari di cucina essenziali per una buona riuscita di una portata;
- mantenere uno stretto contatto con la direzione della struttura e con la reception;
- tenere i contatti con i fornitori;
- (nelle grandi strutture) ricoprire il ruolo di aboyer.

Il **sous-chef**, detto anche chef in seconda, aiuta lo chef nello svolgimento delle sue funzioni e lo sostituisce in caso di assenza. Questa figura è presente quasi esclusivamente nelle grandi brigate, in quelle più modeste tale ruolo viene svolto dallo chef saucier e dallo chef garde-manger.

Lo **chef de Partie**, o **capopartita**, è responsabile di uno specifico settore; per esempio ci possono essere un capopartita per la carne, uno per il pesce, un altro per i piatti freddi, un altro ancora per le verdure e così via.

Il tipo di capopartitaLo **chef saucier** (o salsiere) si occupa di preparare salse di ogni tipo (in particolare salse calde), della cottura delle carni in umido, al salto e dei brasati. Nelle piccole strutture solitamente si occupa dei secondi piatti, laddove la brigata non preveda un rosticciere e un poissoniere. Solitamente è il più esperto fra gli chef di partita. In alcuni alberghi questa figura non è presente.

Lo **chef garde-manger** è frequentemente assistito dai commis, da un boucher per le carni e da uno chef de froid. È responsabile

- delle preparazioni fredde;
- dell'approvvigionamento, gestione e conservazione delle carni, dei pesci e degli altri alimenti deperibili che si trovano nelle celle frigorifere;
- del disossamento delle carni, della pulizia e sventramento dei pesci, del pollame e della selvaggina;

- della preparazione delle gelatine, delle farce, delle salse fredde, degli antipasti freddi e dei piatti freddi per i buffet;
- delle celle frigorifere;
- delle derrate alimentari;
- dello sporzionamento di carne e pesce per i vari chef di partita;
- della compilazione del registro nel quale vengono scritte le temperature delle celle frigorifere (controllo da eseguire due volte al giorno, in ottemperanza alla legge sull'**HACCP**);

Lo **chef poissonier** si occupa

- del pesce, dei crostacei e dei molluschi e della loro cottura (ma non delle frittiture e delle grigliate);
- delle salse, fumetti e fondi a base di pesce;
- della guarnitura di tali piatti;
- anche di piatti freddi.

Lo **chef communard** si occupa delle preparazione dei pasti per il personale.

Lo **chef rôtisseur**, spesso aiutato da uno *chef grillardin*, si occupa

- delle cotture al forno, alla griglia, allo spiedo, delle frittiture;
- della preparazione del pollame, della selvaggina;
- del taglio delle patate fritte;
- della preparazione dei secondi per il personale, se la brigata non prevede lo chef communard.

Lo **chef entremetier** si occupa della preparazione

- dei piatti a base di uova;
- delle verdure (tranne quelle fritte o alla griglia), dei pur? di verdure;
- dei legumi;
- delle guarnizioni e della preparazione di farinacei e dei risotti.

Nei ristoranti italiani lo *chef entremetier* ha un ruolo molto importante in quanto si occupa dei primi piatti. Nelle brigate di dimensioni ridotte nelle quali non ? previsto lo chef communard, prepara anche i primi e i contorni per il personale. Nelle brigate di grandi dimensioni ? talvolta assistito da uno chef legumier. In passato si occupava degli *entremets* la preparazione dei quali oggi ? di competenza dello *chef p?tissier*.

Lo **chef potager**, figura ormai rara (spesso sostituita dallo chef entremetier) Si occupa di tutte le preparazioni in brodo, zuppe, creme vellutate e consommé.

Lo **chef pâtissier**, spesso aiutato dallo chef glacier e dallo chef confiseur, si occupa della preparazione

- di paste salate, vol au vent, tartelletta ed altro;
- degli entremets (soufflés, crêpes, budini, charlotte, ecc.);
- della piccola pasticceria;
- della pasticceria vera e propria;
- (negli alberghi) si occupa anche dei croissant e delle brioches per la colazione.

Lo **chef tournant** ? colui che rimpiazza i vari chef di partita durante i loro congedi e le loro assenze, deve perciò conoscere tutte le attività di cucina.

I tipi di chef-commisLo **chef de froid** si occupa soprattutto delle guarnizioni dei piatti freddi.

Lo **chef grillardin** si occupa

- della cottura di carni, pollame, pesce e verdure alla griglia;
- della preparazione dei burri composti;
- della mise en place della griglia.

Lo **chef glacier** ? l'addetto alla preparazione dei gelati, dei sorbetti e semifreddi.

Lo **chef confiseur** assiste lo chef pâtissier nella preparazione di decorazioni e preparati a base di zucchero e cioccolato.

Lo **chef de garde** ? lo chef che "copre" gli orari nei quali gli altri chef non sono di servizio. Controlla i cibi in cottura e prepara eventuali pasti fuori orario.

Personale di supportoLa brigata di cucina non potrebbe svolgere bene il suo lavoro senza alcune importanti figure di supporto:

I **commis de cuisine** sono gli aiutocuochi che aiutano e collaborano con i relativi chef di partita. Nelle brigate di grandi dimensioni possono essere distinti in primi commis e secondi commis. Si occupano di preparare la "mise en place" e di ripulire gli attrezzi da cucina, i tavoli e le celle frigorifere, e riordinare la cucina.

Il **plongeur** ? l'addetto al lavaggio delle pentole e degli utensili.

Il **garzone di cucina** ? l'addetto alla

- pulizia delle verdure;
- pulizia dei locali;
- di facchinaggio;
- del riordino della biancheria usata in cucina.

Commenti finali

Non tutte le brigate di cucina sono composte allo stesso modo: il budget del ristorante destinato al personale, il tipo di cucina offerta dal ristorante, l'eventuale capacita' di un membro della "brigata" di ricoprire piu' ruoli sono fattori decisivi nella definizione della brigata.