

# **LA BRIGADE DE CUISINE**

La préparation des repas dans les restaurants importants est assurée par un ensemble de cuisiniers appelé BRIGADE DE CUISINE dirigée par un chef appelé GROS BONNET. Pour le seconder il a sous sa responsabilité un ou plusieurs sous chef et des chefs de parties qui sont aidés selon les tâches par les premiers commis, les apprentis et les stagiaires.

## **I-Organigramme**

Il comprend les différentes personnes évoluant dans la cuisine ; depuis la plus haute autorité jusqu'au stagiaire.

### **A- La direction**

A la direction nous avons :

- le chef de cuisine
- le ou les sous-chef (s) adjoint (s)
- les chefs de parties

### **B-Relation entre la cuisine et la salle**

Pour cela nous avons : **l'aboyeur**

### **C-Exécution**

Ce sont les poissonniers, le pâtissier, les entremétiers, les rôtiisseurs, les grilladins, les frituriers, le tournant, le communal, les commis, les apprentis, le saucier et les stagiaires.

## **II-Rôles et responsabilités de chacun des membres de la cuisine**

**1-Le chef :** Il joue deux rôles:

**a)Rôle technique :** Il est responsable de l'organisation du travail en cuisine (production culinaire, gestion, recherches, analyses, etc.). Il établit les menus et la carte. Il détermine les prix de revient et propose les prix de vente. Il établit les tâches, les fiches techniques et surveille le travail.

**b) Rôle social :** Il engage le personnel, établit les fiches de repos et de congés. Il valorise et assure la promotion des cuisiniers. Il est responsable du perfectionnement du personnel et assure la formation des apprentis et des stagiaires.

**2-Le sous chef :** Il remplace le chef cuisinier en cas d'absence.

**3-L'aboyeur :** Il assure l'intermédiaire entre la cuisine et la salle à manger et se met au niveau de la passe pendant le service. Il reçoit les bons de commande, les contrôle, les annonce, les fait marchés et réclame les plats et demande aux serveurs de les enlever.

**4-Le saucier :** Il a le travail le plus délicat. Il confectionne toutes les sauces, tous les fonds sauf les fumets de poisson et les garnitures d'accompagnement.

**5-Le garde mangé :** Il est responsable de la cuisine froide. Il réalise toutes les préparations froides (hors d'œuvre froide, les gelés, les sauces froides, etc.) Il reçoit, contrôle et garde les bons de dépôts des denrées avant la mise en cuisson puis les distribue aux différentes parties. Il prépare les viandes de boucherie, les poissons, les volailles, les entrées froides, surveille et renouvelle les stocks et établit le relevé journalier de chaque denrée.

**6- Entremétier :** Il est chargé de la réalisation des potages, de la cuisson des œufs, des légumes frais, et de la confection entrée chaudes.

**7- Le rôti** : Il est responsable de l'habillage des volailles et de la réalisation des rôtis.

**8-Le friturier :** Il taille et assure la friture des pommes de terre.

**9-Le grillardin :** Il s'occupe des grillades.

**10-Le pâtissier :** Il confectionne toutes les pâtes de la pâtisserie (brisée, feuilletée, sablée, etc.) des crèmes et les appareils ainsi que les entremets de cuisine (crème pudding, œuf à la neige, etc.)

**11-Le poissonnier** Il traite tous les poissons, les mollusques et les crustacés. Il réalise tous les fumets de poissons, les sauces à base de poisson ainsi que leurs garnitures d'accompagnement.

**12-Le tournant** Il est polyvalent, il remplace les chefs de parties en cas d'absence.

**13-Le communard** Il est responsable de la préparation des repas du personnel.

14- **les apprentis et les commis** : ils aident les chefs de parties à la réalisation des mets

### **Conclusion**

Dans les établissements importants une brigade complète est indispensable pour assurer le travail dans de bonnes conditions.