

LA BRIGADE D'UNE CUISINE

Définition : ensemble du personnel travaillant dans une cuisine

FONCTIONS	ROLES PRINCIPAUX	FONCTIONS	RÔLES PRINCIPAUX
CHEF	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Organisation du travail (embauche, repos) ☛ Répartition des travaux ☛ Composition des cartes et menus ☛ Responsable du rendement et des approvisionnements 	PÂTISSIER	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Préparation des entremets sucrés, des glaces et pâtisseries diverses ☛ Viennoiseries ☛ Pâtes salées et pâte à nouilles
SOUS-CHEF	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Remplace et seconde le chef 	TOURNANT	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Remplace un chef de partie absent
ABOYEUR	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Annonce les bons (passe) aux chefs de partie qui confirment 	POISSONNIER	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Poissons et crustacés sauf ceux grillés ou frits ☛ Fabrication de sauces mousseline, poissons, hollandaise et garnitures
SAUCIER	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Réalisation des fonds (bruns, volailles...) ☛ Réalisation des sauces ☛ Viandes en sauce et garnitures autres que rôties et grillées ☛ Viandes poêlées, sautées ou braisées 	ENTREMETIER	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Cuisson de légumes frais et secs ☛ Cuisson des œufs autres que coque ☛ Fabrication des potages ☛ Préparation des soufflés et des farinages (pâtes)
ROTISSEUR	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Aliments rôtis et frits ☛ Bridage des volailles à rôtir ☛ Fourniture du persil haché à la brigade 	COMMUNARD	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Assure le repas du personnel
GARDE-MANGER	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Reçoit, gère, contrôle les denrées qui arrivent de l'économat ☛ Prépare les volailles et les poissons (opérations préliminaires) ☛ Découpe la viande ☛ Entretien les chambres froides ☛ Fabrique les préparations froides, quenelles et farces ☛ Répartition des denrées à la cuisine 	COMMIS	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Un ou plusieurs commis peuvent être affectés à chaque partie.