

Brigada de cocina



Chef Ejecutivo o Director de Cocina

El Chef ejecutivo es el cabecilla de la brigada; este tiene responsabilidades administrativas que incluyen el planeamiento, compras, supervisión, enseñanza, preparación y servicio. Debe de ser un experto maitre y un gran cocinero, Para operar su cocina con provecho, debe conocer bien las funciones y detalles en cada posición o partida

entre sus actividades existe planear los horarios de los empleados de cocina incluyendo los días libres y vacaciones; realizar compras e insumos, Enseñar, explicar, aclarar e informar la importancia de los trabajos a realizar además de crear el menú, su estructura y costo (con la asistencia del chef de cuisine)



Chef de Cuisine



El chef de cocina no ejerce la cocina solo tiene la responsabilidad de gestionar la cocina. Se encarga de supervisar a los empleados, establece la planificación de la compra de los ingredientes, entrena a los aprendices, supervisa y mantiene la higiene de las áreas de preparación de alimentos, su imagen personal debe de ser intachable y respeto por el personal que tiene a cargo.

Entre sus actividades debe establecer el ritmo de entrega de platos, confeccionar platos día, certificar los pedidos de compra y la selección de insumos, proponer al Chef Ejecutivo ascensos o reducción de personal entre otros.



Sous Chef

El delegado del jefe de cocina recibe órdenes directamente del chef de cuisine para la gestión de la cocina y a menudo representa al chef de cuisine cuando no está presente.

Sus actividades son Prever las necesidades de los distintos cuartos de la cocina, supervisar la llegada de la materia prima, reforzar al cuarto que lo necesite, cantar comandas, colaborar con el Chef Ejecutivo en maximizar las materias primas.



Asistente del Chef



**Básicamente el
asistente del chef
Colabora con las
tareas
administrativas del
Chef Ejecutivo**



Chef de partie



Es responsable de gestionar una estación dada en la cocina cuando se prepara un plato especial.

Las actividades de este chef es de repartir, organizar y dirigir el trabajo en su partida como también supervisar, colaborar en la producción y realizar inventario de su cuarto



Chef de Garde



**El chef de guardia reemplaza a la
brigada de cocina fuera de los
horarios de trabajo**

Chef Saucier



Esta considerada como la partida de más realce, y por esto el jefe de ésta lleva generalmente aparejado el título de segundo jefe de cocina y es quien queda a cargo de la cocina por lo que debe tener la autoridad correspondiente y la competencia necesaria

El Chef Salsero prepara las salsas base y de uso diario como también todos los platos fuertes , eso quiere decir, todas las carnes, aves, res, y caza que no van asados o a la parrilla, incluye todos los platos compuestos, como braseados, estofados, salteados, etc. .



Chef Rotisseur



Chef Parrillero, es responsable por todas las carnes asadas al horno, al la plancha, a la brasa, y al espetón.

También es responsable por todos los pescados asados o fritos así como todos los platos fritos, incluyendo papas, y muchas de las entradas fritas en esa modalidad.

Incluye en su trabajo las guarniciones de todos los asados, aplica Métodos de Cocción Seco



Chef Entremétier

Chef Entremesero, encargado de los entremeses. Prepara todo tipo de sopas y cremas y otros platos que no lleven como ingrediente carne o pescado, incluyendo platos de verduras, guisos, papas y preparaciones a base de huevos, pasta, quesos, arroz, harina.



Chef Poissonnier

El chef pescadero prepara platos de pescado, sopas de pescado especiales, salsas, platos a base de pescado y mariscos que debido a su menor tiempo de preparación requiere a una persona delicada. Este puesto existe en grandes establecimientos para alivianar el trabajo del saucier



Chef Garde Manger



Chef Cuarto frío, su responsabilidad es toda la cocina fría. Sus actividades consisten en limpiar las piezas, deshuesar, desplumar, pelar hortalizas, elaborar algunos entrantes y los platos fríos, ensaladas, patés, terrinas, marinadas, salsas frías, deshuesados, limpia carnes, caza y aves .

Chef Pâtissier



Chef Pastelero, el esta encargado de la pastelería, prepara salsa, los postres calientes, fríos y helados, masas saladas y dulces así como los panes del horno; Puede, en algunas ocasiones preparar pasta para el restaurante.



Tournant



La labor del tournant (de turno) consiste básicamente en reemplazar a los cocineros en sus días libres



Cuisinier du Personnel



Cocinero del personal, este puesto solo da lugar para cocinas muy grandes, la actividad de este es la preparación de la comida para el personal



Cuisinier en diététique

Cocinero en Dietética,
Tiene una formación
especial y trabaja en
hospitales y a veces en
hoteles de
convalecientes su
función es preparar
comidas de acuerdo a
las indicaciones de los
médicos y en
colaboración con
especialistas en
nutrición



Commis



El ayudante de cocina esta subordinado al Chef de Partie o en establecimientos menores directamente al Chef de cuisine. Llevan a menudo el nombre de la partida en que trabajan ej. Commis saucier

Apprenti



Aprendiz de cocina, Es una ayudante de cocina en formación



Steward

Copero o Aseador, es el encargado de mantener la limpieza integral de la cocina, además de otras dependencias del establecimiento que lo requieran.

