

LA BRIGATA DI CUCINA

La brigata di cucina è l'insieme dei cuochi che si occupa della preparazione dei cibi all'interno del ristorante.

È costituita dal gruppo di specialisti (capi partita) addetti ai servizi di cucina, alle celle frigorifere, alla preparazione, alla cottura, alla confezione e alla produzione delle varie preparazioni culinarie aiutati da commis e sotto la guida di uno chef di cucina.

La brigata di cucina costituisce una unità inseparabile che opera nell'ambito di una organizzazione basata sul rispetto dei livelli di gerarchia e delle specifiche funzioni settoriali.

Il termine "brigata", per indicare il gruppo di cuochi che lavorano in una cucina sotto la guida di uno chef, pare sia stato introdotto nella seconda metà dell'Ottocento da *Auguste Escoffier* quando si occupò di riorganizzare il lavoro nelle cucine dei grandi alberghi di *César Ritz*.

Chiaramente molte figure presenti nella vecchia brigata ottocentesca oggi non sono più attuali, si è inoltre ridotto notevolmente il numero delle partite che la compongono e quello dei cuochi impiegati in cucina.

Non è possibile oggi definire a priori da quanti elementi (o da quante partite) possa essere composta una brigata in quanto tutto ciò dipende da diversi fattori: ad esempio dal tipo di servizio che viene offerto, dal tipo di derrate alimentari utilizzate, dal tipo di impresa ristorativa, dagli orari di apertura, ecc.

Nonostante ciò si possono comunque indicare all'interno della brigata tre macro settori che la compongono: quello della *cucina fredda*, quello della *cucina calda*, ed eventualmente quello della *pasticceria* se presente all'interno del ristorante.

Esaminiamo ora sinteticamente le principali partite che si possono trovare all'interno di una brigata di grandi dimensioni e di impostazione classica.

Chef executive	Lo troviamo in aziende molto grandi dove esistono più sale ristoranti e cucine. È responsabile di tutte le cucine (es.: cucina centrale, per banchetti, ecc.), ciascuna delle quali è dotata del proprio capocuoco e di una brigata più o meno grande.
Chef de cuisine Capocuoco	

Sous chef <hr/> <i>Sotto capocuoco o Secondo chef</i>	<p>Collabora con lo chef di cucina per il buon funzionamento del reparto e lo sostituisce durante le sue assenze. Nelle brigate di media grandezza, questo compito è affidato ad uno chef capopartita (saucier o garde - manger).</p>
Chef Garde manger <hr/> <i>Addetto al frigorifero e cucina fredda</i>	<p>Le sue mansioni sono: gestire lo stoccaggio, il controllo, l'approvvigionamento e la distribuzione ai capipartita di tutte le derrate refrigerate. Prepara e lavora le carni, prepara buffet freddi, antipasti freddi, salse fredde. Oltre ai commis può essere affiancato dal boucher (macellaio), dallo chef de froid, dallo chef hors-d'oeuvrier (antipasti) che prepara antipasti freddi, piatti freddi e salse fredde, dal saladier (insalate). Nella brigata moderna si potrebbe inserire in questo gruppo anche l'addetto agli appetizer e agli "aperitivi".</p>
Chef saucier <hr/> <i>Salsiere</i>	<p>È considerato il primo tra i capipartita in quanto dipende da lui la buona riuscita di molte preparazioni. Deve avere grandi doti culinarie e palato fine, si occupa della preparazione di fondi, salse calde (non a base di pesce), della cottura delle carni (no arrosti, fritti e grigliate) e delle guarnizioni dei piatti da lui preparati.</p>
Chef poissonier <hr/> <i>Addetto al pesce</i>	<p>Si occupa della pulizia e preparazione e cottura di pesci, molluschi e crostacei; prepara fondi e salse a base di pesce e le guarnizioni che gli occorrono. Nelle piccole brigate queste mansioni sono spesso espletate dal saucier o eventualmente dal rôtiisseur.</p>
Chef rôtiisseur <hr/> <i>Rosticciere</i>	<p>È addetto alla cottura degli alimenti al forno, alla griglia e fritti, al taglio e cottura delle patate fritte, può essere affiancato da uno chef grillardin (addetto alla griglia) che cuoce le carni, il pollame, i pesci, e verdure alla griglia, prepara i burri composti e la mise en place del prezzemolo tritato. Ove non è presente anche le sue mansioni sono oggi svolte dal saucier.</p>

Chef entremétier <hr/> Addetto ai primi piatti	<p>È addetto alla preparazione e cottura delle verdure (no fritte, grigliate e arrostiti), delle uova (no fritte), di brodi, consommé e minestre e dei farinacei.</p> <p>In Italia si occupa delle paste e dei primi piatti in genere.</p> <p>Può essere aiutato dallo chef potager (addetto alle minestre), che si occupa della preparazione delle minestre brodose (brodi, consommé, creme, vellutate e zuppe), e delle loro guarnizioni.</p> <p>Nelle piccole brigate, soprattutto di cucine d'albergo, prepara anche alcune preparazioni di dolci e dessert in genere.</p>
Chef Pâtissier <hr/> Pasticcere	<p>Prepara croissant, brioche e dolci per le colazioni, torte, paste, gelati, creme, biscotti, macedonie, impasti salati per la cucina (come ad esempio tartelette o vol-au-vent), e altre preparazioni da forno.</p> <p>Può essere affiancato da uno chef glacier che prepara i gelati e sorbetti, e chef confiseur che si occupa in particolare di "bonbon" (pasticcini, confetti, cioccolatini ecc.), sculture e decorazioni in genere in zucchero e in cioccolato.</p> <p>Un tempo, soprattutto nelle cucine di grandi dimensioni, occupandosi della preparazione di tutti gli impasti dolci e salati, confezionava anche paste all'uovo e paste farcite (mansioni oggi quasi sempre affidate all'entremétier).</p>
Chef tournant <hr/>	<p>Sostituisce i vari chef di partita durante i loro congedi, quindi deve conoscere tutti i reparti di cucina.</p>
Chef de garde <hr/> Cuoco di guardia	<p>Lavora il pomeriggio e la sera quando gli altri cuochi non sono in servizio, mantiene aperto il ristorante per gli ultimi clienti, controlla i cibi in cottura e quanto richiesto dallo chef.</p>
Chef communard <hr/> Cuoco del personale	<p>Si occupa della preparazione dei pasti del personale.</p>
Chef boulanger <hr/> Panettiere	<p>Si occupa della preparazione dei vari tipi di pane.</p> <p>Normalmente non è presente nelle moderne brigate se non in particolari strutture come ad esempio: navi da crociera, villaggi turistici, alberghi e ristoranti di lusso.</p>

Commis de cuisine <i>Aiutante di cucina</i>	<p>È alle dipendenze del capopartita e dello chef, prepara la mise en place, pulisce la cucina, tavoli, le celle ed esegue quanto richiesto dal proprio chef.</p>
Cuoco unico	<p>Nelle piccole strutture provvede alla preparazione di tutte le portate con l'aiuto di uno o più commis. Deve avere molta esperienza, senso pratico e conoscenza delle più importanti preparazioni regionali e nazionali.</p>
Plongeur <i>Lava pentole casseruoliere</i>	<p>È addetto alla pulizia degli utensili di cucina. Nelle piccole brigate assolve anche il compito di garzone di cucina. In locali di un certo rilievo vi può essere anche l' argentier che si occupa dell'argenteria in dotazione alla cucina (piatti di servizio, salsiere, legumiere, zuppiere, ecc.) e l' officier per il lavaggio delle stoviglie e l'allontanamento dei rifiuti dalla cucina a fine servizio</p>
Garzone di cucina	<p>È un operaio non specializzato e non diplomato che svolge lavori di facchinaggio, pulisce le verdure, lava i locali e mantiene in ordine la biancheria di cucina.</p>

BRIGATA MODERNA E LAVORO DI SQUADRA	
BRIEFING	Riunione della brigata per informare sulle novità in menu e risolvere problemi
TRAINING	Far girare gli chef su più mansioni per dare ad ognuno una visione completa del lavoro
MEETING	Riunione delle brigate di sala e cucina per affinare gli standard di lavoro