

## Le personnel de cuisine

### Définition

On appelle « *brigade* » une équipe travaillant sous la responsabilité d'un chef de cuisine, celui-ci est secondé par un ou plusieurs sous-chefs et chefs de partie. L'importance de la brigade peut varier en fonction des critères suivants :

- La formule de restauration choisie
- L'implantation des locaux
- La surface de travail disponible
- Le nombre de couverts à servir
- Le matériel à disposition



### Structure des brigades classiques

#### Trois exemples de brigades

|   |   |
|---|---|
| <p>Petite<br/>brigade<br/>(restaurant<br/>traditionnel)</p>                     | <p>Dans ces petites brigades, la cuisine est répartie entre deux postes essentiels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la cuisine froide (le poste « entrées » et le poste « desserts »)</li> <li>✓ la cuisine chaude (le chef, souvent le propriétaire de l'établissement)</li> </ul> <p>Viennent compléter la brigade :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ un plongeur ou aide de cuisine</li> <li>✓ un apprenti de cuisine</li> </ul> |
| <p>Brigade<br/>moyenne<br/>(collectivité,<br/>restaurant<br/>gastronomique)</p> | <p>Un chef est assisté de plusieurs chefs de partie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ le garde-manger</li> <li>✓ le rôtisseur</li> <li>✓ l'entremétier</li> <li>✓ le pâtissier</li> </ul> <p>Ceux-ci sont assistés de commis de cuisine.</p>   |
| <p>Grande<br/>brigade<br/>(palace)</p>  | <p>Un directeur de restauration gère l'ensemble du personnel du restaurant, il est assisté par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ le chef de cuisine</li> <li>✓ le garde-manger</li> <li>✓ le sous-chef ou second</li> <li>✓ le rôtisseur</li> <li>✓ le saucier</li> <li>✓ le tournant</li> <li>✓ l'entremétier</li> <li>✓ le communard</li> <li>✓ le pâtissier</li> <li>✓ les commis</li> </ul>  |

# 1. Répartition des tâches par poste

## a. Le chef de cuisine

- ▶ Il établit les plannings : manifestations diverses, congés hebdomadaires et annuels.
- ▶ Il organise la formation des commis, des apprentis et des stagiaires.



- ▶ Il engage son personnel ou propose des candidatures au bureau du personnel.
- ▶ Il conseille et contrôle la bonne exécution de la production culinaire.
- ▶ Il élabore les menus et les cartes.
- ▶ Il établit les fiches techniques, détermine le coût des matières.
- ▶ Il passe les commandes de denrées.
- ▶ Il répartit équitablement les tâches.



**En réalité, le chef de cuisine doit être un gestionnaire, un conseiller et un coordinateur.**

## b. Les autres cuisiniers

### • L'aboyeur

Il annonce les plats au passe. Très souvent, c'est le rôle du chef ou du second.



### • Le sous-chef ou second

Il seconde le chef et le remplace lorsque celui-ci est absent. Il gère, en second, l'équipe de cuisiniers.





- Le saucier

C'est le poste dont le travail est le plus délicat. Le saucier fait figure d'excellent chef de partie.

Il confectionne tous les fonds, sauces et les cuissons sautées, poêlées, braisées.

- Le rôisseur

Il prépare les rôtis, les grillades et les aliments traités en friture.

Il peut être assisté d'un grillardin, d'un friturier.

- Le garde-manger

Il est responsable du piéçage des viandes et des poissons, de l'organisation des chambres froides.

Il s'occupe aussi des entrées froides, des farces.



- L'entremétier

Il réalise tous les légumes d'accompagnement, les entrées à base d'œufs, les potages.

- Le poissonnier

Il prépare les produits de la mer, les fumets, les sauces et les garnitures qui les accompagnent.





• Le pâtissier

Il réalise toutes les préparations sucrées, les entremets de cuisine ainsi que les pâtes utilisées dans les autres postes.

• Le tournant

Il remplace les chefs de partie absents. Il doit connaître tous les postes.

• Le communal

Il prépare les repas du personnel. C'est souvent le rôle d'un bon commis.

• Les apprentis, commis et stagiaires

Ils sont placés sous la responsabilité des chefs de partie qui assurent leur formation.



## 2. Les informations à communiquer au personnel

Conformément au Code du Travail, l'employeur doit mettre par voie d'affichage un ensemble d'informations à la disposition des salariés concernant :



### La sécurité

- ✓ Affichage du plan d'évacuation en cas d'incendie.
- ✓ Indications des consignes de sécurité spécifiques à chaque appareil.
- ✓ Conduite à tenir en cas d'accident.

### L'hygiène du personnel, des locaux et du matériel

- ✓ Protocole de nettoyage pour chaque activité et chaque appareil.
- ✓ Plan de nettoyage.
- ✓ Fiches d'auto-contrôle concernant les nettoyages (archivées dans un classeur).

### La législation du travail

- ✓ Coordonnées de l'inspecteur et du médecin du travail.
- ✓ Coordonnées des représentants du personnel du Comité d'Hygiène de Sécurité et Conditions de Travail (C.H.S.C.T.).
- ✓ Tableaux de service.

### Les méthodes de production

- ✓ Fiches techniques de production.
- ✓ Documents d'approvisionnement ou bon d'économat.
- ✓ Planning de fabrication et de répartition des tâches.