

1. Généralités

Cette organisation avec des règles quasi militaires correspond à un travail qui existait autrefois dans les grandes brigades classiques où chaque partie était bien distincte. Cette hiérarchisation a tendance à disparaître, les cuisiniers sont moins nombreux dans les brigades et ils sont plus polyvalents, l'évolution du matériel, des techniques et des normes d'hygiène a contribué à ce changement.

La tendance actuelle est une organisation autour de trois secteurs principaux :

- La cuisine froide.
- La cuisine chaude.
- La pâtisserie.

2. LE CHEF

L'importance du chef est conditionnée par la taille de l'entreprise, par le fait également qu'il soit le propriétaire ou non de l'établissement.

a) Le rôle technique.

Il est responsable de l'organisation du travail en cuisine, il établit cartes et menus, établit les fiches techniques, calcule les prix de revient et propose les prix de vente, il choisit les produits et les fournisseurs et gère les approvisionnements... Il supervise l'ensemble des tâches en cuisine, de la production jusqu'au nettoyage en passant par la gestion des équipements et matériels, il est l'aboyeur au moment du service.



Paul Bocuse 2007

b) Le rôle social.

Il gère le personnel de cuisine (embauche, remplacement), il établit les plannings, il est chargé de la valorisation, de la motivation, de la promotion, de la formation et du perfectionnement du personnel.

Il est chargé de la communication avec les autres services.

c) Le rôle relationnel et commercial.

Il négocie avec les clients toutes les manifestations internes et externes, il s'informe de leur satisfaction.

Il participe aux manifestations et réunions extérieures (foires, congrès...) et est en relation avec les médias.

3. LE SOUS-CHEF

Il est chargé de seconder le chef et de le remplacer durant ses absences, cette tâche peut être confiée à un chef de partie d'expérience en plus de son poste habituel.

4. L'ABOYEUR

Il est l'intermédiaire entre le restaurant et la cuisine, il se tient au passe au moment du service.

Il annonce les commandes, il fait dresser ou fait marcher, il réclame et contrôle l'envoi.

5. LE SAUCIER

Ce poste est confié à un cuisinier d'expérience, la variété des sauces dans la cuisine classique française est importante, il réalise toutes les sauces (sauf poisson) et toutes les préparations de base (fonds), les viandes en sauces, les sautés, les braisés, les ragoûts, les pochés, les petites garnitures d'appellation qui complètent les sauces.

6. LE GARDE-MANGER

Il est responsable de la cuisine froide et par conséquent de la réalisation de toutes les préparations froides.

Il est chargé de toutes les préparations préliminaires qui concernent viandes, volailles et poissons.

Il a la responsabilité de l'économat et des chambres froides, il reçoit et contrôle les arrivées, il distribue aux différentes parties, il gère les stocks et prépare les commandes.

7. L'ENTREMETIER

Il est chargé de la réalisation des potages, de la cuisson des œufs, de la préparation et de la cuisson des légumes frais et secs (sauf grillade et friture..), de la confection de certaines entrées chaudes (soufflés, gnocchis) et parfois des entremets de cuisine lorsque l'établissement n'a pas de pâtissier (crêpes, crèmes caramel, riz au lait).

8. LE ROTISSEUR

Il est chargé de la cuisson des mets rôtis et grillés et des légumes d'accompagnement tels que pommes frites et beignets, il confectionne les jus de rôti et les sauces émulsionnées telles que les Béarnaises, il peut être assisté d'un grillardin et d'un friturier et assurer le repas du personnel lorsqu'il n'existe pas de communal.

Ce poste peut dans certains établissements être assuré devant le client dans la salle de restaurant.



9. LE PATISSIER

Il est chargé de la confection de toutes les pâtisseries (petites et grosses pièces) et desserts à l'assiette, des entremets de cuisine, des glaces et sorbets, pâtisseries glacées, des viennoiseries pour les petits déjeuners, des pains spéciaux ainsi que des pâtes de base salées pour la cuisine.



10. LE POISSONNIER

Il est chargé de la préparation et de la cuisson de tous les produits de la mer et eau douce, des fumets et sauces d'accompagnement, des petites garnitures d'appellation qui les complètent ainsi que des pommes à l'anglaise.

11. LE ROOM-SERVICE

Il est chargé de la réalisation des plats servis dans les étages, ce service fonctionne 24 heures sur 24 dans les grands établissements avec parfois une carte très élaborée pour répondre aux attentes d'une clientèle internationale fortunée et exigeante.



12. LE TOURNANT

Il remplace les autres chefs de parties pendant leurs congés ou vacances, il demande de la polyvalence et permet à un jeune cuisinier de se perfectionner rapidement.

13. LE COMMUNARD

Il est chargé de la préparation des repas du personnel, suivant la taille de l'établissement, ce travail peut être confié à un cuisinier débutant ou à un apprenti. Dans les très grands établissements hôteliers où le personnel est important et a des horaires de repas complexes, ce service est assuré par des entreprises de restauration extérieures.

