

- Personnel organisation du ■
- travail locaux ■
- et petit materiel ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

La France est le pays le plus visité dans le monde, le tourisme génère par conséquent des centaines de milliers d'emplois dans notre pays et les métiers de l'hôtellerie et de la restauration bénéficient largement de cette affluence...

- **Les formules de restauration** sont diverses et répondent aux attentes de la clientèle, le personnel employé est très important, les grands bouleversements depuis quelque année sont l'importance prise par la restauration prise hors foyer, le temps passé à table, il est de plus en plus court, l'utilisation accrue de produits semis-élaborés...
- Il existe une hiérarchie au sein de chaque cuisine avec des postes de travail, des tâches, une organisation très précise indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise. Les principaux postes dans une grande brigade classique sont :
 - le chef,
 - le sous-chef,
 - l'aboyeur,
 - le saucier,
 - le rôti-seur,
 - le garde-manger,
 - le poissonnier,
 - le tournant,
 - le communal...
- Cette organisation presque militaire évolue elle aussi, les cuisiniers sont de plus en plus polyvalents...
- Cette organisation du travail en cuisine va de pair avec une connaissance rigoureuse du petit et du gros matériel utilisé en cuisine, celui-ci à considérablement évolué ces dernières années, et une maîtrise parfaite des règles d'hygiène alimentaires tant au niveau du personnel que du matériel et des locaux...
- La marche en avant, le **nettoyage désinfection**, la démarche H.A.C.C.P. sont des éléments clés de cette organisation...