

TEMA 2

Organització del treball en cuina:

a)-Personal de cuina: llocs, funcions i responsabilitats

b)-Organització del treball en un obrador

c)-Personal de pastisseria: Llocs, funcions i responsabilitats.



Organització del treball en cuina.

La mecànica diària d'una cuina requereix la pràctica d'una sèrie de treballs que són la preparació per a aconseguir el resultat final, que és la posada a punt (mise en place). Alguns són tan elementals que han de ser repetits durant la jornada de treball per diversos cuiners al mateix temps per a diversos plats, en diferents partides, com per exemple, batre ous, escumejar vins, realitzar fons i salses bàsiques, colat i tamisat de les preparacions que així ho requereixin, pelar fruita seca, netejar carns i peixos. Aquestes tasques i altres més que es donen a la cuina són desenvolupades en la seva totalitat per ajudants, ajudants o aprenents.

Totes les tasques són d'ajuda, i encara que dirigides pel cap de partida, ha de manifestar espontàniament la seva necessitat en l'ajudant, en adonar-se de la manca d'aquests elements, per a la seva reposició.

Una altra sèrie de tasques auxiliars és la col·locació de tots l'utilatge al seu lloc, per facilitar el servei i treball en general, ja que a la nit sol quedar apilat i net a les zones de plonge i neteja.

A) Personal de cuina: llocs, funcions i responsabilitats.

Brigada per a una gran cuina:

Altres llocs de brigades de cuina depenent de les característiques de l'establiment:

Cap de entremesos, "Grill-Cook" o encarregat de graella, dietètic, carnisser, peixater, cap de brous i sopes.

Atribucions del cap de cuina i els seus subalterns.

Cap de cuina és qui té qualificacions professionals suficients i dirigeix el personal. L'efectiu d'una brigada de cuina indica la importància del lloc.

Responsabilitats del Cap de Cuina: Compon les minutes i les cartes, estudia els preus de venda, sovint és l'encarregat de les compres, reparteix assenyadament el treball del seu brigada, estableix els horaris de presència i les vacances de tot el personal, vigila el ordre i la neteja, assegura el servei en el moment dels àpats i verifica tots els plats, és responsable del funcionament de la cuina, vigila la formació dels cuiners joves, és responsable de la bona alimentació de tot el personal de l'establiment.

Segon cap: Aquest lloc, en realitat, no existeix més que en les grans empreses. Atribucions:

Substitueix el cap de cuina durant les seves absències, vigila el treball de les brigades, en cas necessari ajuda a les partides més carregades de treball.

Salser. Substitueix al cap si no hi ha segon de cuina. Prepara:

Les salses calentes, tots els peixos, excepte els fregits i engraellats, els crustacis calents, totes les carns, excepte les rostides o engraellats, la majoria dels primers plats i entremesos calents.

Entremetiere. Prepara:

Les sopes i consomés, hortalisses i guarnicions d'hortalisses, les patates, excepte les fregides, els ous, les pastes alimentàries i els plats farinacis.

Quart fred. S'ocupa de:

El desossat i especejament de carns i peixos crus, que distribueix a la cuina calenta, dels farcits de carns, peixos, quenefas i mandonguilles, preparacions de volovanes, croquetes, crestes i patés, de tots els plats freds, compresos els plats artístics de bufet fred, de les salses fredes i amanides.

Asador. Prepara:

Els rostits, dels enreixats de carns i peixos, els fregits, buida i prepara totes les aus i caça de ploma.

Reboster / Patisser: S'ocupa:

De tots els postres calents i freds, dels gelats, de la rebosteria per al te. Col.labora amb la cuina calenta i freda en la preparació de les diverses pastes.

Economat.

Sol ser un dels cuiners que s'ocupa de la neteja, organització i classificació de tots els productes, utilitatge i maquinària dels economats. La recollida de vals signats pel cap de cuina i la posterior lliurament del producte demanat.

Cap guàrdia:

Executa les comandes i treballs durant l'absència de la brigada, acabats els serveis del migdia i la nit.

Cap personal:

És l'encarregat de preparar els àpats del personal.

B) Organització del treball a l'obrador.

No és fàcil generalitzar o establir unes regles generals d'ordre de treball d'un obrador, ja que pot dependre de diversos factors, com ara, el tipus d'activitat, tan diferent des de la partida de pastisseria d'un hotel o restaurant fins a les pastisseries industrials, passant pels criteris personals d'organització del mestre del taller.

Com a norma general, cal tenir preparades d'un dia per l'altre: les massa que necessiten descans, com poden ser les de pasta de full, les trencades i la massa de croissants, bescuits, bé motlles o planxes, massa mare, algunes cremes de farciment i acabament, com la de mantega. En arribar a l'obrador, s'ha de prendre llista de necessitats de producció que, en tancar la botiga, l'encarregat de l'establiment haurà emplenat, així com els possibles encàrrecs de productes que difereixin dels ordinaris tant per tipus com per quantitat.

Es començarà per comprovar que tots els equips de fred estan en perfecte ordre de funcionament i s'encendran els forns o equips que necessitin temperar.

Segons la llista: es començarà per pastar les especialitats de pastisseria, ja que necessiten descans i fermentació.

Es prepararan / elaboraran les pastes de cocció immediata al seu escudella, es prepararan / s'elaboraran les crema de farciment i terminació, es estirar, tallaran i pintaran o banyaran les peces de les masses que es van deixar preparades el dia anterior es baixaran les masses fermentades, es pesarà, formarà, fermentarà, banyarà i courà.

Un cop donats aquests passos generals, i amb aquestes elaboracions bàsiques o preliminars, es començaran a confeccionar els diferents productes que componen el llistat de producció, atenent l'ordre preestablert o necessari en aquest dia per circumstàncies extres.

Finalitzades les elaboracions de la llista de producció, s'inspeccionaran les existències d'elaboracions preliminars, citades anteriorment, d'un dia per l'altre, reposant el que fos necessari.

C) Personal de pastisseria: Llocs, funcions i responsabilitats.

Més de l'equip de direcció i personal d'oficines, destaquen dues figures principals: els pastissers / es, o personal de producció, i els dependents / es, o personal de venda al públic. També però en menor ordre, el personal subaltern que, per la grandària de les empreses del sector, no és corrent en moltes d'elles. Dins d'aquest personal s'engloben: el de neteja, repartiment, manteniment, conductors, etc.

Pastisser / a és la persona el ofici consisteix a fer o vendre pastissos, encara que generalment per pastisser només s'entén a la persona que els fa.

Es pot ampliar definició dient que és aquella persona que, a través de molts anys de treball o ofici, arriba a dominar el difícil art d'elaborar productes de totes les àrees del dolç.

Això realment va ser així fins que van començar a funcionar les escoles de cuina i pastisseria, ja que cursant estudis en elles s'escurçava aquest període d'aprenentatge, que antany només de podia adquirir pel transcurs d'anys i anys de rodatge professional.

No s'ha d'oblidar que es treballa amb i es manipulen aliments que consumeixen les persones i que qualsevol error pot fer perillar la salut de cent de persones.

El pastisser, a més de conèixer el seu ofici, ha de ser una persona honesta i afable, extremadament pulcre i ordenat tant en el personal com l'el professional, ha d'assistir al treball net i uniformat, ha de tenir el carnet de manipulador d'aliments i és convenient que conegui la reglamentació tècnic-sanitària.

Dependent, és aquella persona que ofereix, informa i ven als clients els productes que s'elaboren a l'obrador o vénen elaborats.

A més de vendre, sol ser l'encarregat de la decoració i ordenació de la botiga, vitrines, expositors, i atén a les barres de degustació, si n'hi ha.

Ha de ser una persona de bona presència, amb facilitat de paraula, amb uniformitat i lavabo impecables, ha de tenir coneixements teòrics i pràctics de pastisseria decoració, presentació, envasament, embolcall i enologia, així com dels instruments de pesos i mesures i maquinària de l' pròpia botiga.

Unitat didàctica número 2.

Títol tema: Organització del treball dins una cuina.

Personal de cuina: llocs, funcions i responsabilitats. Organització del lloc de feina d'un obrador. Personal de pastisseria: llocs, funcions i responsabilitats .

1.- Introducció:

- Institut d'Ensenyament Secundari de Calvià, situat a l'urbanització galatzò de Santa Ponça, on l'alumnat heterogeni, principalment, és de pares immigrants (del sud de la Península Ibèrica, majoritàriament; també hi ha d'alemanys ; anglesos), malgrat també hi ha famílies mallorquines, provinents de nuclis com Calvià, Capdellà, Galilea, però aquets en minoria. De nivell cultural i social mitjà, i de poder adquisitiu mitjà-baix.
- U.D a realitzar la segona setmana de classe després de l'inici de curs, com a primer tema i presa de contacte amb la cuina
- U.D. dirigida a alumnes de 1er de Cicle Formatiu de Cuina de grau mitjà, provinents, la gran majoria de 4art d'ESO, realitzat al mateix centre i altres provinents dels cursos de garantia social de cuina, també del mateix centre. El nivell de coneixament de cuina es baix, però no nul, ja que els alumnes han cursat optatives de cuina.
- Temporalització: 2 hores lectives de 50 minuts.

2.- Objectius: Expressats en termes de capacitats.

- *Conèixer les normes de seguretat e higiene a seguir dins una cuina*
- *Demostrar bona netejia personal i bon us de la maquinària*
- Conèixer les diferents parts, zones o partides que componen una cuina.
- Conèixer la mecànica diària de feina d'una cuina i d'un obrador de pastisseria
- Conèixer l'importància d'una bona micede plaça
- Conèixer les partides d'una cuina i d'un obrador amb les seves responsabilitats i característiques
- Per alumnes amb NNEE, els objectius seran els mateixos, però es remarcaran els aspectes més importants o en els que es detectin més problemes.

3.-Continguts

Conceptes. (teoria que es tractarà)

- Característiques d'una cuina ben planejada
- Conseqüències d'una mala planificació.
- Partides i zones d'una cuina i d'un obrador. Tasques i responsabilitats
- Maquinaria de les instal·lacions. Normes de seguretat e higiene i d'ús de la maquinaria.

Procediments. (com ensenyar la teoria).

- Explicació de les normes de seguretat e higiene a seguir dins una cuina, i manetj de forma segura la maquinaria.
- Explicació de l'importància d'una cuina ben organitzada.
- Recorregut per les instal·lacions i explicació que és cada zona amb les seves característiques. Explicació de les partides d'una cuina i de les seves tasques i responsabilitats
- Explicació de les característiques de les diversa maquinària i després un per un les montaran, desmontaran, encendran i apagaran diverses vegades, fins a conèixer les seves funcions.
- Explicació de l'importància d'una bona miced'ús en place i com realitzar-la correctament
- Realització de cartells indicadors de:
 - Nom diverses partides i les seves responsabilitats
 - De les normes d'higiene a seguir dins una cuina.
 - De les normes de seguretat a l'hora d'emprar màquines.
- Realització d'un organigrama de funcionament d'una cuina.

Actituds.

- Disposició favorable a l'hora de realitzar les diferents activitats.
- Tolerància i respecte, cooperació i col·laboració amb i cap als seus companys.
- Demostrar esforç, interès, conducta i participació.
- Demostrar bona higiene personal.

Metodologia.

- Relació amb altres àrees (interdisciplinarietat):
 - Realització de cartells indicadors (dibuix).

- Escriure sense faltes d'ortografia (llengua).
- Relació amb conceptes ja assimilats (aprenentatge significatiu):
- Relació amb els temes transversals:
 - Treball en grups de feina heterogenis (diversitat i no discriminació)
 - Hàbits de neteja personal (educació per a la salut)
 - Coneixement dels sistemes de reciclatge de residus (educació per a la natura)
- Activitats de diferent dificultat, de reforç i ampliació:
 - Proves de recuperació, exercicis orals i escrits.
- Fomentar l'autoaprenentatge i afavorir la reflexió personal; estimular l'imaginació.
- Realitzar activitats usant diferents medis o recursos didàctics (llibres, pissarra, diapositives, etc)
- Realitzar una atenció personalitzada e individualitzada.
- Anar recordant allò que s'ha fet abans de començar amb conceptes nous.

Recursos didàctics:

No Fungibles.

- Aula de teoria amb almenys 2m2 per alumne.
- 1 cadira per alumne.
- 1 pissarra, un borrador.
- Projector de diapositives i projector de transparències.
- Llibre de cuina: *Cocina. Actividades. ed. McGraw-Hill. 1997*
- Aula de pràctiques amb almenys 4m2 per alumne.
- Tota la maquinària de que disposi el departament d'hoteleria.

Fungibles.

- Caixa de guixos.
- Paquet de folis reciclats.

4.-Avaluació.

Valorar l'esforç i la superació. Els criteris d'avaluació s'han de poder avaluar amb les activitats.

Criteris d'avaluació: (han de fer referència als objectius).

- Conèixer les normes de seguretat e higrine a seguir dins una una cuina
- Demostrar bona neteja personal i bon un de la maquinària

- Conèixer les diferents parts, zones o partides que componen una cuina i un obrador de pastissera.
- Conèixer l'importància d'una bona miceda en place i saber-la dur a terme correctament.
- Conèixer les principals característiques de les zones abans esmentades.
- Conèixer i saber manejar correctament les diverses màquines de que disposen les instal·lacions, instal·lacions de gas i elèctriques
- Conèixer les temperatures de conservació d'aliments, i saber interpretar les lectures dels diversos termostats, termòmetres i higròmetres.
- Per alumnes amb NNEE, els criteris d'avaluació seran els mateixos, però es remarcaran els aspectes més importants o en els que es detectin més problemes.

Tipus d'avaluació:

- Inicial: qüestionari previ de coneixaments.
- Formativa: seguiment de les activitats, participació e interès, s'anirà adaptant a la velocitat d'aprenentatge del grup.
- Sumativa: es valorarà d'1 a 10, i a partir d'un 5 es considerarà aprovat

Activitats d'avaluació:

Temps 30 minuts

Les activitats poden ésser semblants a les activitats d'aprenentatge.

Es realitzarà una prova escrita englobant tots els conceptes de l'unitat.

També es realitzarà una prova pràctica de desmuntatge, neteja, muntatge i utilització de la maquinària.

Temes transversals:

- Ed. moral i cívica: saber actuar i comportar-se amb educació dins l'aula i respecte al grup.
- Ed. per l'igualtat de sexes i raça: grups de feina heterogènics.
- Ed. per a la salut: importància de venir a classe amb cuina. conseqüències d'una mala higiene. una correcta neteja personal. Importància de la neteja dins una
- Ed. ambiental: importància del reciclatge dins una cuina.

Tema 2-

A.A) Organización del trabajo en cocina.:

A)-Personal de cocina: Puestos, funciones y responsabilidades

B)-Organización del trabajo en un obrador

C)-Personal de pastelería: Puestos, funciones y responsabilidades.

A.A) Organización del trabajo en cocina.

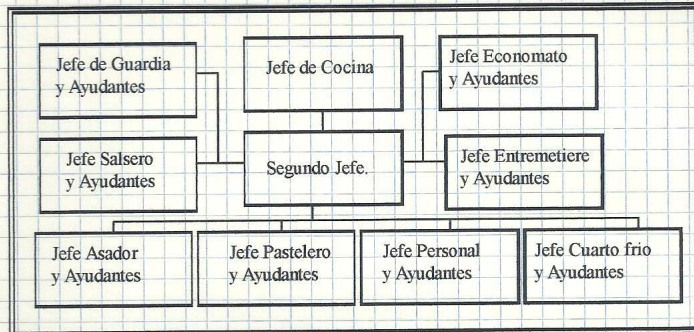
La mecánica diaria de una cocina requiere la práctica de una serie de trabajos que son la preparación para alcanzar el resultado final, que es la puesta a punto (mise en place). Algunos son tan elementales que han de ser repetidos durante la jornada de trabajo por varios cocineros a la vez para diversos platos, en distintas partidas, como por ejemplo, batir huevos, espumar caldos, realizar fondos y salsas básicas, colado y tamizado de las preparaciones que así lo requieran, pelar frutos secos, limpiar carnes y pescados. Estas labores y otras más que se dan en la cocina son desarrolladas en su totalidad por ayudantes, pinches o aprendices.

Todas las labores son de ayuda, y aunque dirigidas por el jefe de partida, debe manifestarse espontáneamente su necesidad en el ayudante, al percatarse de la falta de estos elementos, para su reposición.

Otra serie de labores auxiliares es la colocación de todos el utillaje en su sitio, para facilitar el servicio y trabajo en general, ya que por las noches suele quedar apilado y limpio en las zonas de plonge y limpieza.

A) Personal de cocina: Puestos, funciones y responsabilidades.

Brigada para una gran cocina:



Otros puestos de brigadas de cocina dependiendo de las características del establecimiento:

Jefe de entremeses, "Grill-Cook" o encargado de parrilla, dietético, carnicero, pescadero, jefe de caldos y sopas.

Atribuciones del jefe de cocina y sus subalternos.

Jefe de cocina es quien posee calificaciones profesionales suficientes y dirige al personal. El efectivo de una brigada de cocina indica la importancia del puesto.

Responsabilidades del Jefe de Cocina: Compone las minutas y las cartas, estudia los precios de venta, frecuentemente es el encargado de las compras, reparte juiciosamente el trabajo de su brigada, establece los horarios de presencia y las vacaciones de todo el personal, vigila el orden y la limpieza, asegura el servicio en el momento de las comidas y verifica todos los platos, es responsable del funcionamiento de la cocina, vigila la formación de los cocineros jóvenes, es responsable de la buena alimentación de todo el personal del establecimiento.

Segundo jefe: Este puesto, en realidad, no existe más que en las grandes empresas. Atribuciones:

Sustituye al jefe de cocina durante sus ausencias, vigila el trabajo de las brigadas, en caso necesario ayuda a las partidas más cargadas de trabajo.

Salsero. Sustituye al jefe si no hay segundo de cocina. Prepara:

Las salsas calientes; todos los pescados, excepto los fritos y emparrillados; los crustáceos calientes; todas las carnes, excepto las asadas o emparrilladas, la mayoría de los primeros platos y entremeses calientes.

Entremetiere. Prepara:

Las sopas y consomés; hortalizas y guarniciones de hortalizas; las patatas, excepto las fritas; los huevos; las pastas alimenticias y los platos farináceos.

Cuarto frío. Se ocupa de:

El deshuese y troceo de carnes y pescados crudos, que distribuye a la cocina caliente; de los rellenos de carnes, pescados, quenefas y albóndigas; preparaciones de volovanés, croquetas, empanadillas y patés; de todos los platos fríos, comprendidos los platos artísticos de bufet frío; de las salsas frías y ensaladas.

Asador. Prepara:

Los asados; los emparrillados de carnes y pescados; las frituras; vacía y prepara todas las aves y caza de pluma.

Repostero/ Pastelero. Se ocupa:

De todos los postres calientes y fríos; de los helados; de la repostería para el té. Colabora con la cocina caliente y fría en la preparación de las diversas pastas.

Economato.

Suele ser uno de los cocineros que se ocupa de la limpieza, organización y clasificación de todos los productos, utillaje y maquinaria de los economatos. La recogida de vales firmados por el jefe de cocina y la posterior entrega del producto solicitado.

Jefe guardia:

Ejecuta los pedidos y trabajos durante la ausencia de la brigada, terminados los servicios del mediodía y la noche.

Jefe personal:

Es el encargado de preparar las comidas del personal.

B) Organización del trabajo en el obrador.

No es fácil generalizar o establecer unas reglas generales de orden de trabajo de un obrador, ya que puede depender de varios factores, como por ejemplo, el tipo de actividad, tan diferente desde la partida de pastelería de un hotel o restaurante hasta las pastelerías industriales, pasando por los criterios personales de organización del maestro del taller.

Como norma general, deben tenerse preparadas de un día para otro: las masa que necesitan descanso, como pueden ser las de hojaldre, las quebradas y la masa de croissants; bizcochos, bien moldes o planchas; masa madre; algunas cremas de relleno y terminación, como la de mantequilla. Al llegar al obrador, se tomará lista de necesidades de producción que, al cerrar la tienda, el encargado del establecimiento habrá cumplimentado, así como los posibles encargos de productos que difieran de los ordinarios tanto por tipo como por cantidad.

Se empezará por comprobar que todos los equipos de frío están en perfecto orden de funcionamiento y se encenderán los hornos o equipos que necesiten atemperarse.

Según la lista: se empezará por amasar las especialidades de bollería, ya que necesitan descanso y fermentación.

Se prepararán / elaborarán las pastas de cocción inmediata a su escudillado; se prepararán / elaborarán las crema de relleno y terminación; se estirarán , cortarán y pintarán o bañarán las piezas de las masas que se dejaron preparadas el día anterior se bajarán las masas fermentadas, se pesará, formará, fermentará, bañará y cocerá.

Una vez dados estos pasos generales, y con estas elaboraciones básicas o preliminares, se empezarán a confeccionar los diferentes productos que compongan el listado de producción, atendiendo al orden preestablecido o necesario en ese día por circunstancias extras.

Finalizadas las elaboraciones del listado de producción, se inspeccionarán las existencias de elaboraciones preliminares, citadas anteriormente, de un día para otro, reponiendo lo que fuese necesario.

C) Personal de pastelería: Puestos, funciones y responsabilidades.

Además del equipo de dirección y personal de oficinas, destacan dos figuras principales: los pasteleros/as, o personal de producción, y los dependientes/ as, o personal de venta al público. También pero en menor orden, el personal subalterno que , por el tamaño de las empresas del sector, no es corriente en muchas de ellas. Dentro de este personal se engloban: el de limpieza, reparto, mantenimiento, conductores, etc.

Pastelero/ a es la persona cuyo oficio consiste en hacer o vender pasteles, aunque generalmente por pastelero sólo se entiende a la persona que los hace.

Se puede ampliarla definición diciendo que es aquella persona que , a través de muchos años de trabajo u oficio, llega a dominar el difícil arte de elaborar productos de todas las áreas del dulce.

Esto realmente fue así hasta que empezaron a funcionar las escuelas de cocina y pastelería, ya que cursando estudios en ellas se acertaba ese periodo de aprendizaje, que antaño sólo se podía adquirir por el transcurso de años y años de rodaje profesional.

No debe olvidarse que se trabaja con y se manipulan alimentos que consumen las personas y que cualquier error puede hacer peligrar la salud de cientos de personas.

El pastelero, además de conocer su oficio, debe ser una persona honesta y afable, extremadamente pulcro y ordenado tanto en lo personal como el lo profesional, debe asistir al trabajo limpio y uniformado; debe poseer el carnet de manipulador de alimentos y es conveniente que conozca la reglamentación técnico-sanitaria.

Dependiente, es aquella persona que ofrece, informa y vende a los clientes los productos que se elaboran en el obrador o vienen elaborados.

Además de vender, suele ser el encargado de la decoración y ordenación de la tienda, vitrinas, expositores, y atiende a las barras de degustación, si las hay.

Debe ser una persona de buena presencia, con facilidad de palabra, con uniformidad y aseo impecables, debe tener conocimientos teórico-prácticos de pastelería decoración, presentación, envasado, envoltura y enología, así como de los instrumentos de pesos y medidas y maquinaria de la propia tienda.

1

Organización de cocina

La Brigada

Se denomina brigada a un equipo de cocineros formado por profesionales, jefes de partida, ayudantes y aprendices que, una vez establecido el menú o la carta del restaurante bajo la supervisión del jefe de cocina, se encargan de preparar la comida y de servirla con adecuada presentación y gusto al cliente.

La brigada puede estar formada por un número más o menos amplio de cocineros, dependiendo del volumen de comidas que se sirvan o del nivel de calidad del restaurante. Es muy importante en lo que la organización se refiere, situar a cada miembro de la brigada en la partida que más se adecúe a su estilo de trabajo, para obtener así, un mayor rendimiento y formar, en conjunto, un equi-

po homogéneo que desarrolle su trabajo con ilusión y ganas de superación.

La jerarquía en la cocina (*chef de cuisine diplomé*)

Nosotros conocemos la jerarquía siguiente en la profesión:

- *Jefe de cocina diplomado* (con título de maestro cocinero). En las grandes brigadas se le conoce como jefe ejecutivo. Se trata de un cocinero que ha llegado a la más alta calificación en su oficio y al que se le ha otorgado el título de Maestro Cocinero, por la experiencia y conocimientos adquiridos a través de una vida profesional dilatada.

- **Jefe de cocina (chef de cuisine).** Profesional, cocinero de experiencia que tiene a sus órdenes un equipo de cocineros a los que dirige con plena responsabilidad y acierto.
- **Segundo Jefe de cocina (sous-chef).** Ocupa la plaza de jefe de cocina cuando éste se ausenta, se ocupa de dirigir el servicio a la hora de las comidas y es parcialmente responsable de la formación de los aprendices.
- **Ayudante (commis).** Cocinero joven, subordinado al jefe de partida al que ayuda.
- **Aprendiz (apprenti).** Aprendiz cocinero que complementa su aprendizaje reglamentario bajo la supervisión del jefe de cocina.

Esquema de la jerarquía de una brigada de cocina

La composición de una brigada de cocina será más o menos amplia, según el tipo de hotel o restaurante del que se trate:

- **Jefe de partida (chef de partie).** Cocinero responsable de una partida en cocina que cuenta con el apoyo de uno o más ayudantes.

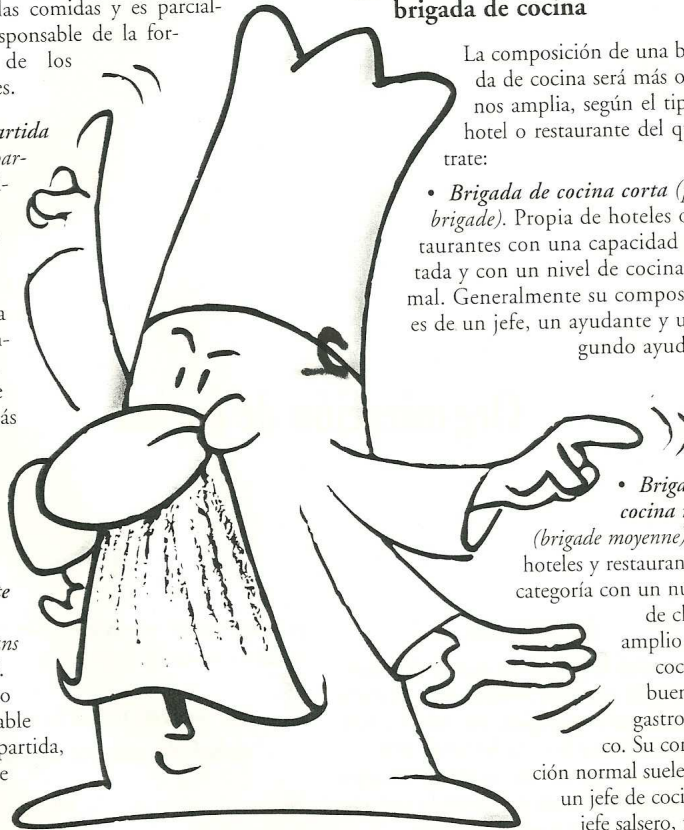
- **Jefe de partida sin ayudante (chef de partie sans commis).** Cocinero responsable de una partida, pero que trabaja sin ayudantes.

- **Cocinero sólo (cuisinier seul) (chef de partie).** Cocinero responsable sólo de su trabajo.
- **Cocinero familiar o del personal (cuisinier pour le personnel).** Con rango de jefe de partida, se ocupa de preparar las comidas del personal empleado en el establecimiento.

- **Brigada de cocina corta (petite brigade).** Propia de hoteles o restaurantes con una capacidad limitada y con un nivel de cocina normal. Generalmente su composición es de un jefe, un ayudante y un segundo ayudante.

- **Brigada de cocina media (brigade moyenne).** Para hoteles y restaurantes de categoría con un número de clientes amplio y una cocina de buen nivel gastronómico. Su composición normal suele ser de un jefe de cocina, un jefe salsero, un jefe pescadero, un jefe de cuarto frío, un pastelero y un jefe corretornos.

- **La gran brigada (grande brigade).** De composición amplia y que atiende el perfecto servicio de cocina en hoteles y restaurantes de lujo, con una cocina esmeradísima y un servicio impecable. La gran brigada se compone de un jefe de cocina, generalmente diplomado, un segundo jefe, un jefe salsero, un jefe entre-



metier, un pescadero, uno de cuarto frío, uno de asados, un pastelero, un jefe turnante y un jefe de guardia. Todos ellos están, a su vez, acompañados por sus ayudantes, que pueden ser uno o dos, según la partida.

Funciones y distribución del trabajo

Cada puesto de trabajo o partida representa una parte de la actividad de la cocina y cada jefe de

del trabajo en cocina en cuanto a calidad y cantidad; controla los pesos, las pérdidas, etc, de los géneros manteniendo un nivel de costos aceptable para obtener así unos resultados satisfactorios de explotación.

- *Segundo jefe (sous chef)*. Reemplaza al jefe de cocina en sus funciones cuando éste se encuentra ausente. Es parcialmente responsable de la formación de los aprendices y se preocupa de dirigir el servicio con el



partida tiene responsabilidad individualizada con respecto al área que le compete.

Las funciones que de-

sarrolla cada uno de los integrantes dentro de una brigada es:

- *Jefe de cocina diplomado o ejecutivo (chef de cuisine diplômé o executive)*. Es responsable de la composición de las diferentes cartas, según los restaurantes de que disponga el establecimiento. Se encarga también de supervisar las compras, especialmente la de los productos frescos, así como del desarrollo

comandas a la hora de las comidas. En establecimientos de menos brigada y menos categoría, generalmente cubre la plaza del jefe salsero.

- *Jefe salsero (chef rotisseur)*. Se ocupa de preparar todas las salsas calientes, los platos de carne, las aves y la caza, los breseados, hechos en sartén, salteados y pochados (excepto los hechos en parrilla).
- *Jefe de parrilla (chef rotisseur)*. Es responsable de todos los platos de asado al horno, hechos a la parrilla, a la broché y fritos, bien sean carnes, pescados, caza o verduras.

- **Jefe entremetier (chef entremetier).** Es responsable de la preparación de todos los platos de verduras, patatas (excepto las fritas y las hechas a la parrilla), confección de potajes, cremas y platos de huevos y pastas.
- **El pescadero (poissonnier).** Se ocupa de preparar todos los platos de pescado (excepto los fritos o hechos a la parrilla). Hace también todas las salsas y sopas de pescado y las patatas naturales y guarniciones propias para los pescados.
- **Jefe de cuarto frío (chef garde-manger).** Se res-



ponsabiliza de toda la cocina fría. Prepara platos de carne, charcutería, pescados en frío y se ocupa de cortar las carnes y pescados en tronchas o filetes. Elaboro salsas frías, farsas, gelatinas, terrinas, entremeses, canapés y supervisa los frigoríficos y cámaras de con-

gelación para el almacenaje de platos fríos.

- **El pastelero (patissier).** Se hace cargo de la confección de todos los postres calientes, fríos y helados y suministra a la cocina todas las pastas frescas, hojaldres, *vol-au-vents* etc.
- **Jefe turnante (tournant).** Reemplaza al resto de los jefes de partida en sus días de descanso semanal.
- **Jefe de guardia (chef de garde).** Es responsable en cocina durante las horas de guardia. Aprovecha su tiempo libre para adelantar algunos trabajos durante la ausencia de la brigada de cocina.
- **Cocinero familiar (chef communard).** Es el responsable de la comida del personal. En los negocios pequeños, este papel lo asume algún ayudante o aprendiz, bajo la supervisión del jefe.
- **Ayudante (commis).** Cocinero joven que trabaja en varias partidas ayudando a su jefe y que lo reemplaza parcialmente cuando éste está ausente.
- **Aprendiz (apprenti).** Se llama así al aprendiz de cocinero que se forma bajo la supervisión del jefe de cocina y de los distintos jefes de partida.

Su aprendizaje debe desarrollarse conforme a la reglamentación establecida.

Reparto del trabajo (*division du travail*). Una vez establecidos los distintos departamentos de la cocina y repartido el trabajo por partidas, cada jefe se hace responsable

de llevar a cabo con seriedad, gusto y rapidez la tarea que le corresponda y que le ha sido fijada

por el jefe de cocina según sus aptitudes. Al mismo tiempo cada uno de estos jefes de partida dispone, en los grandes hoteles o restaurantes de prestigio, de uno o más ayudantes y aprendices que complementan bajo su supervisión los trabajos más entretenidos y sencillos, dejando para él la parte más delicada del trabajo.

En los establecimientos más pequeños o familiares el reparto se establece entre todos, aunque ello suponga a menudo abarcar distintos trabajos para una sola persona. Aún así, siempre hay un jefe que determina el orden general y la manera de llevar el servicio.

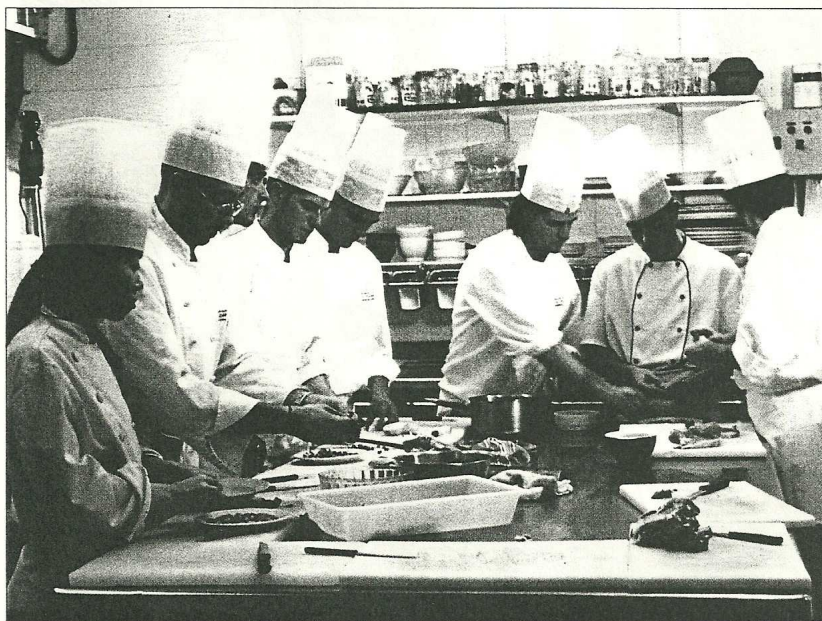
El éxito de la cocina dependerá siempre, en definitiva, de la coordinación perfecta de todos los departamentos o partidas.

Puesta en marcha diaria (la *mise en place*)

Significa el momento de comienzo del trabajo. Organizarse de manera que dicha preparación, ejecutada con cariño, permita que el servicio se desarrolle con facilidad.

Observando el trabajo de varios cocineros de una brigada nos daremos cuenta enseguida, por la forma de establecer su *mise en place*, que algunos de ellos son metódicos y limpios en su manera de proceder, mientras que otros son más dejados y menos escrupulosos.

No obstante, como costumbre general para una buena organización diaria, es muy importante establecer por escrito y como rutina, una hoja en la que se especifiquen todas las labores que cada partida tiene que realizar. De esta manera, el jefe puede asignar a cada ayudante (según los platos del día y la carta del restau-



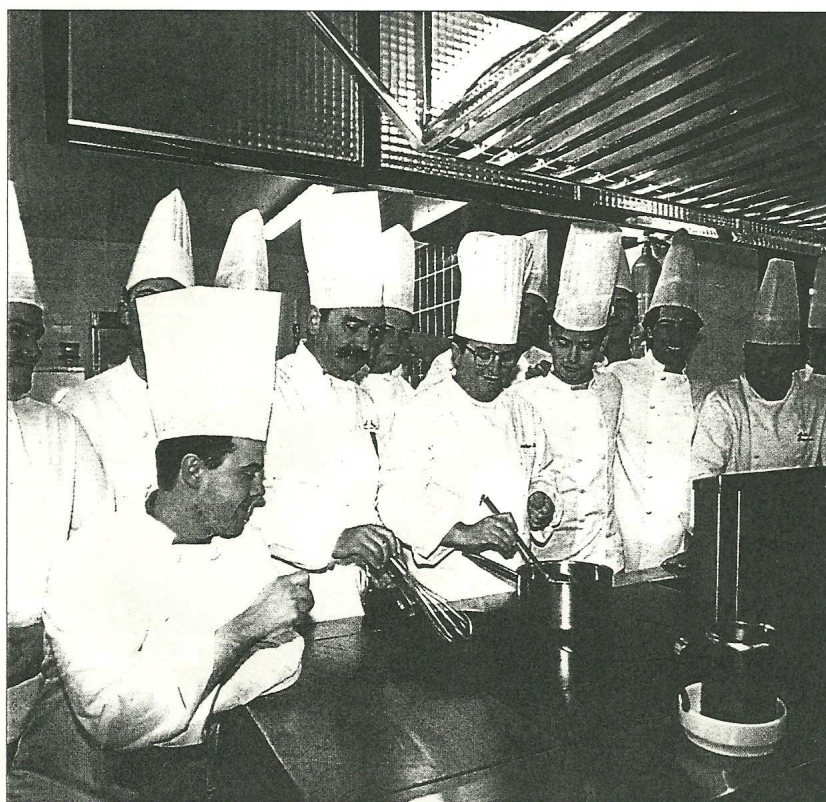
La cocina es una labor de equipo.

rante) los platos, salsas, guarniciones, etc. que ha de cocinar.

La *mise en place* representa en toda cocina, por lo menos, el cincuenta por ciento del trabajo, puesto que una puesta en marcha correcta facilita el servicio, haciendo que sea más rápido y llevadero.

Antes del comienzo del servicio, cada cocinero debe controlar con detalle su *mise en place*. Es la única manera de poder controlar el servicio con tranquilidad. Ahora bien, la cantidad de comida que hay que preparar con cada género debe ir en consonancia con el número de clientes a los que se vaya a ser-

vir. Aunque se trata de un dato que no se conoce con exactitud, debemos basarnos en el número de clientes que normalmente acceden al restaurante diariamente, si bien es necesario igualmente prever una reserva de géneros de igual calidad a los servidos. Por ello es necesario supervisar las reservas en nuestra cámara, así como los géneros que recogemos después de cada servicio. En definitiva, una *mise en place* correcta comprende tener a mano los géneros y el material que necesitaremos para el servicio y un control del número de reservas diario.



La gran cocina vasca y la Escuela Luis Irizar se hallan íntimamente ligadas. En la foto J. M^o Arzak y Martín Berasategi acompañando al maestro Irizar.

Una *mise en place* de base:

Requiere para el trabajo diario diferentes tipos de cuchillos, tenedores de carne, peladores, sierra, espátulas, cucharillas diversas, cazos, espumaderas, marmitas, placas de asar, sartenes, tenedores, cucharas, platos para derasar, chinos, moldes diferentes, delanteles y trapos, estameñas y artículos de limpieza como esponjas, arpilleras y material de limpieza en general.

La *mise en place* del día:

Aparte de la *mise en place* de base, es preciso actualizar el trabajo a las condiciones de cada jornada. Por ejemplo, es preciso adaptarse al menú del día, a las especialidades y sugerencias o a los banquetes.

Está claro que la *mise en place* difiere entre establecimiento y establecimiento, dado que tanto los menús como la carta son diferentes entre ellos y también el número de cocineros que componen la brigada varía. No obstante, a la hora de la puesta en marcha, casi todos los restaurantes han de preparar los mismos géneros.

- *El salsero*: ha de preparar fondo blanco de ternera, fondo oscuro de ternera, demi-glace, fondo de caza, salsa de tomate, fondo blanco de ave, *veloutés*, salsas especiales calientes, glace de carne, *mirepoix*, champiñones, perejil picado y en rama, mantequilla, aceite, nata, harina, sal, vinagre, queso rayado, champiñones decorados, tomate *concassé*, *duxelles*, limones, ramillete de aromáticos, cebolla y chalotas picadas, *roux*, especias diversas, pimienta, vino blanco, vino tinto, Oporto, Cognac, láminas de trufa, fécula, etc.
- *Pescadero (poissonnier)*: éste debe preparar fumet de pescado, *velouté* de pescado, varias salsas de pescado, salsa americana, cebollas, ajo y chalotas picadas, perejil picado y en rama, limones, alcaparras, guisantes, espárragos, jugo de limón, aceite, mantequilla, nata, harina, fécula, especias, sal, pimienta, patatas naturales, patatas

lionesas, decoraciones, sopa de pescado, etc.

- *Entremetier (entremetier)*: ha de tener preparado caldo de verduras, caldo de carne, consomés diversos, potaje del día (sopas de verdura, cremas, *veloutés*, potajes especiales), verduras cocidas «al dente», pastas, arroz semi-cocido, costrones de pan fritos, guarniciones para cremas y potajes, juliana de verduras, brunoise de verduras, huevos crudos, escalfados, cebollas picadas, ajos picados, chalotas picadas, perejil picado, perejil en rama, pajitas al parmesán, harina, ramillete de aromáticos, aceite, mantequilla, nata, limones, especias, sal, pimienta, azúcar, etc.
- *Asador (Rotisseur)*: además de limones en cuartos y rizados, éste ha de tener listas para freír a la parrilla carnes, pescados, aves y caza. También debe tener preparados pescado para freír, pan rallado, pasta de freír, harina, aceite, mantequillas compuestas (*maitre d'hotel*, *café de paris* etc.), salsa chimichurri, patatas risotadas, tomatitos para parrilla, *mirepoix* de verduras, cebollas enteras, perejil en rama y frito, berros, canónigos, patatas fritas, cerillas, pajas, *soufflés*, harina, fécula, sal, pimienta, especias, etc.
- *Cuarto-frío (garde-manger)*: debe tener listos todo tipo de pescados mantenidos sobre hielo picado en el frigorífico, crustáceos y moluscos cocidos para platos fríos, pescados fileteados, en tronchas, rellenos, entremeses fríos, terrinas, todo tipo de verduras para ensaladas, salsas frías como mayonesa, *vinaigretas*, salsa *cumberland*, salsa de menta, salsa de rábano, salsas de ensaladas y también asados fríos, charcutería, pollo frío, jamón de Jabugo, etc.
- *Pastelero (pâtissier)*: debe preparar todo tipo de pastas, masas, *bouohés*, crepes azucarados, tartas, cremas, tartas de frutas, helados, sorbetes, granizados, *soufflé* helado, planchas de merengue, pastelería, *petits-fours*, ensalada de frutas, pan de molde, bizcochos, bizcochos helados, pa-

sas secas, ciruelas secas, avellanas, almendras en polvo y en grano, especias, mantequilla, coberturas de chocolate, nata, margarina, harina, maizena, frutas confitadas,

naranjas, limones, manzanas, plátanos, pistachos, productos emulsionantes para bizcochos, azúcar, sal, levadura y levadura en polvo.

