

# LE PERSONNEL DE CUISINE



A retenir

Définition :

PERSONNEL : .....

Personnes travaillant dans une entreprise, salariés

.....

BRIGADE : .....

Personnes travaillant dans une même équipe.

.....

## 1) Les qualités essentielles du bon cuisinier

Qualité physique : - Bonne résistance à la fatigue

Qualité morales : - Être poli

- Respectueux

- Disponible le week-end

- Être discipliné

## 2) La tenue professionnelle

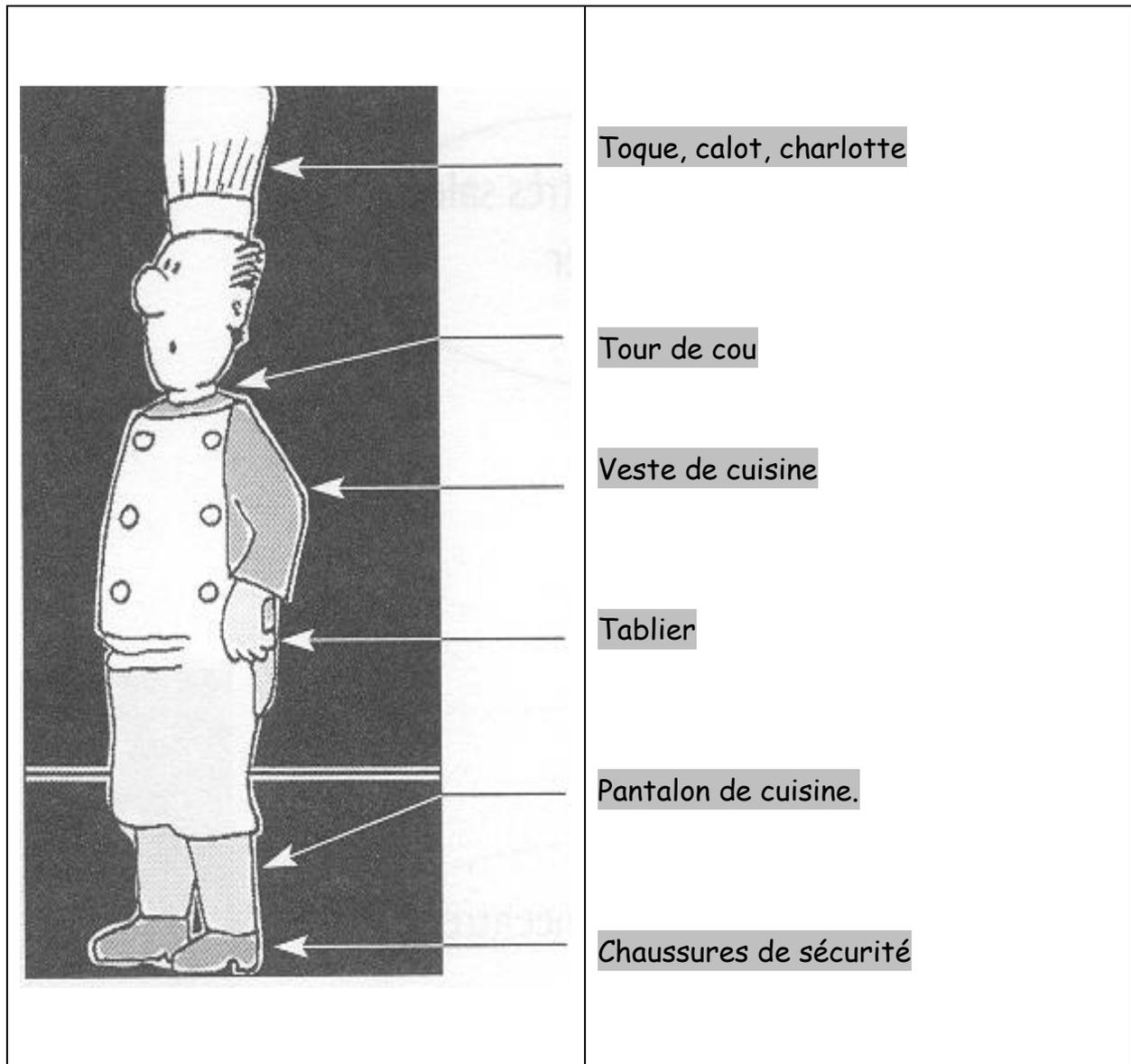
La tenue professionnelle est une tenue légale dont personne ne doit se dispenser (toque, tour de cou, veste, pantalon, tablier, torchons, chaussures.)

Parfois on peut utiliser des gants ainsi que des masques. Il est interdit de porter des bijoux ainsi que des accessoires.

## LE PERSONNEL DE CUISINE

Il est important qu'une tenue ne serve que pour un service

- Remplir au bout de chaque flèche le nom de l'habit faisant parti de la tenue de cuisine.



# LE PERSONNEL DE CUISINE

## 3) Comportement à observer en cuisine

Un cuisinier doit être :

- PRUDENT : car certains ustensiles sont dangereux (ex : les couteaux) et doit faire attention à l'hygiène.
- ETRE A L'ECOUTE : durant le service, à cause du coup de feu (beaucoup de bruit)

## 4) La brigade de cuisine

Composition d'une brigade et fonction de chacun :

	DENOMINATION	ROLE ET RESPONSABILITES
R E S P O N S A B L E S	Le chef de cuisine	Il est responsable de l'ensemble du personnel de cuisine. Il organise et répartit le travail Il compose les menus et la carte Il est responsable de la gestion des stocks du restaurant
	Le sous-chef	Il remplace ou seconde le chef
	L'aboyeur	Ce rôle est très souvent tenu par le chef ou le second. Il consiste à annoncer à la brigade les plats que les clients désirent.

# LE PERSONNEL DE CUISINE

## C H E F S D E P A R T I E S

Le tournant	Chef de partie polyvalent qui remplace ses collègues durant leurs absences.
Le garde manger	Il reçoit, gère et contrôle les produits qui arrivent. Il effectue toutes les opérations préliminaires (épluchage, découpe). Il réalise les préparations froides.
L'entremétier	Il est responsable de la réalisation des potages, de la cuisson des légumes, des œufs et des pâtes alimentaires.
Le poissonnier	Il est responsable de la cuisson des poissons. Il réalise les fumets, les différentes sauces et certaines garnitures qui accompagnent les poissons.
Le rôtiiseur	Il est responsable de la cuisson des rôtis au four, à la broche, il peut être aidé par un grillardin.
Le saucier	Il réalise les sauces, les viandes en sauces. Cette fonction est très importante car elle demande beaucoup de savoir faire.
Le communal	Il est responsable du repas du personnel.
Le pâtissier	Il est responsable de la réalisation des desserts, des viennoiseries et parfois des pains spéciaux.

## E M P L O Y E S

Le commis	Ils sont sous les ordres des chefs de partie.
Le plongeur	Il entretient le matériel.
Apprentis ou stagiaire	Ils sont sous les ordres du personnel de cuisine et sont là pour apprendre le métier.

# LE PERSONNEL DE CUISINE

## 5) Qu'est ce qu'un organigramme ?

Un organigramme est un schéma où l'on trouve tout les employés d'une entreprise, par ordre d'importance (le + important étant placés en haut et les - importants étant placés en bas).

*A l'aide du tableau sur la brigade d'une cuisine, remplir l'organigramme si dessous.*

