

Une brigade de cuisine est une équipe de cuisiniers travaillant dans un restaurant. Elle est dirigée par le chef de cuisine. Pour le seconder, le chef a sous son autorité un ou plusieurs sous-chefs et chefs de partie. Le nombre varie suivant l'importance de l'établissement.

## Structure des brigades classiques

### Trois exemples de brigades

#### LA PETITE BRIGADE (restaurant traditionnel)

Dans ces petites brigades, la cuisine est répartie entre deux postes essentiels :

- La cuisine froide (le poste « entrées » et le poste « desserts »)
- La cuisine chaude (le chef, souvent le propriétaire de l'établissement) Viennent compléter la brigade :
- Un plongeur ou aide de cuisine
- Un apprenti de cuisine

#### LA BRIGADE MOYENNE (collectivité, restaurant gastronomique, brasserie)

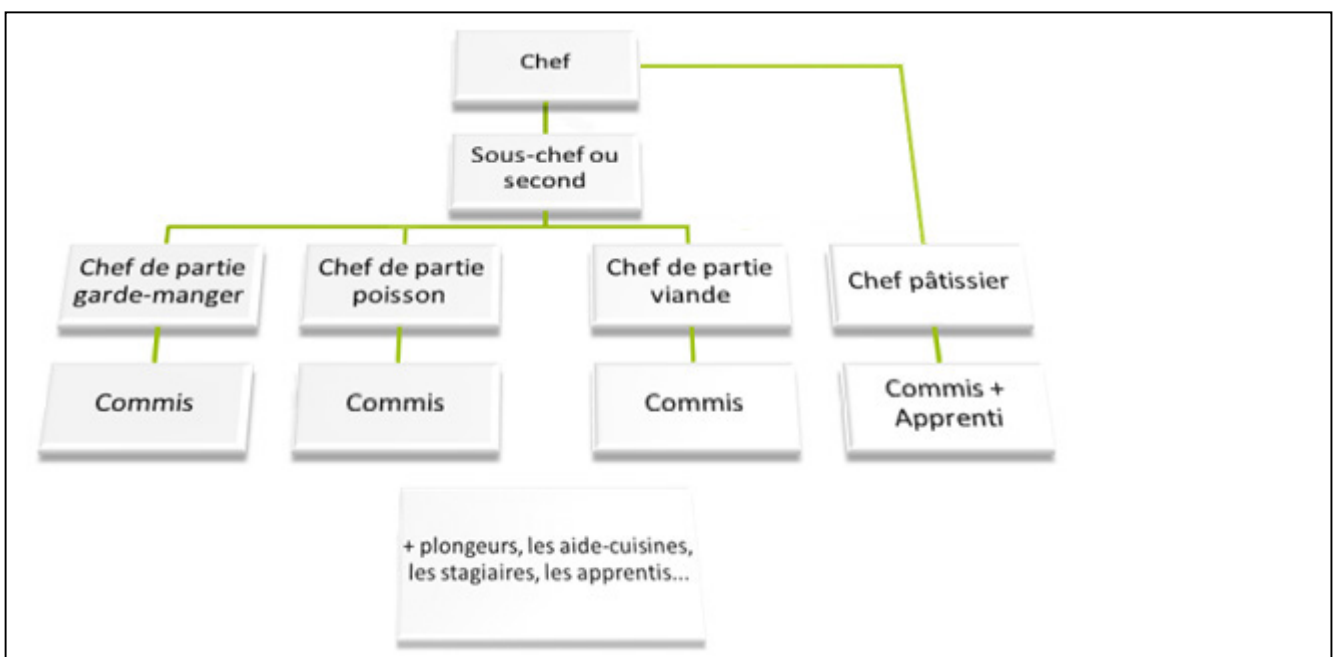
- Un chef est assisté de plusieurs chefs de partie :
- Le garde-manger
- Le rôti-seur l'entremétier
- Le pâtissier
- Ceux-ci sont assistés de commis de cuisine.

#### LA GRANDE BRIGADE (Palaces)

Un directeur de restauration gère l'ensemble du personnel du restaurant, il est assisté par :

- Le chef de cuisine
- Le sous-chef ou second
- Le saucier
- L'entremétier
- Le pâtissier
- Le garde-manger
- Le rôti-seur
- Le tournant
- Le communard
- Les commis

## Comment organiser une brigade ?



## RÔLE ET RESPONSABILITÉS PRINCIPALES DES MEMBRES D'UNE BRIGADE

Le tableau suivant donne un exemple de brigade pour un restaurant gastronomique.

DÉNOMINATION	RÔLE ET RESPONSABILITÉS
<b>Le chef de cuisine</b>	Il est responsable de l'ensemble du personnel de cuisine. Il organise et répartit le travail, embauche le personnel, établit les roulements des congés. Il compose les menus et la carte. Il est responsable des approvisionnements et de la gestion des produits.
<b>Le sous - chef ou second</b>	Il remplace ou seconde le chef.
<b>L'aboyeur</b>	Ce rôle est souvent tenu par le chef ou le sous - chef qui contrôle les préparations avant l'envoi. Intermédiaire entre le restaurant et la cuisine au moment du service, il annonce les bons, fait marcher les plats et réclame.
<b>Le tournant</b>	Chef de partie polyvalent qui remplace ses collègues durant les jours de congés.
<b>Le garde - manger</b>	Il reçoit, gère et contrôle les denrées qui arrivent des fournisseurs ou de l'économat. Il effectue toutes les opérations préliminaires (épluchage, habillage, découpe). Il gère les chambres froides et leur entretien. Il confectionne les préparations froides (farces, buffets froids, hors-d'œuvre).
<b>L'entremétier</b>	Il est responsable de la réalisation des potages et des cuissons, des légumes (frais et secs), des oeufs et des pâtes alimentaires.
<b>Le poissonnier</b>	Il est responsable de la cuisson des poissons, mollusques et crustacés. Il confectionne les fumets, les différentes sauces ainsi que certaines garnitures servies dans sa partie.
<b>Le rôti</b>	Il est responsable des cuissons rôties au four, à la broche et peut être secondé par un grillardin. Il fournit le persil haché à toute la brigade.
<b>Le saucier</b>	Il est responsable de la réalisation des fonds de base et des sauces. Il confectionne les viandes en sauce, les sautés, et certaines petites garnitures. Cette fonction est très importante, et délicate, car elle demande beaucoup de savoir - faire. Souvent ce poste est occupé par le second de cuisine.
<b>Le communard</b>	Il est responsable du repas du personnel et peut avoir des horaires décalés.
<b>Le pâtissier</b>	Il est responsable de la fabrication des viennoiseries, parfois des pains spéciaux et des pâtes pour la cuisine. Il confectionne les entremets sucrés, les mignardises, les glaces et sorbets, parfois les chocolats.
<b>Les commis</b>	Suivant l'importance de la brigade, chaque chef de partie peut travailler avec un ou deux commis. Ils sont sous les ordres des chefs de partie et participent à la mise en place, aux cuissons, au service et au nettoyage.
<b>Le plongeur</b>	Il entretient le matériel de cuisson (la batterie), épluche les légumes, parfois habille les poissons et peut faire office d'« écailler ».

### Apprentis et stagiaires

Les apprentis participent aux diverses activités d'une cuisine et sont sous les ordres des chefs de partie. Les stagiaires, durant la première période de formation, découvrent l'organisation du travail et participent aux activités de base, souvent au poste de garde - manger. Lors de la deuxième période de formation, ils collaborent aux différentes parties.