

## Quanti cuochi in cucina?

L'**insieme** del personale (qualificato o non qualificato) che lavora all'interno di una cucina, sotto la direzione di un capocuoco, assume il nome di **brigata di cucina**, preso "in prestito" dal gergo militare per la caratteristica di essere composta da una moltitudine di persone da organizzare.

La brigata di cucina è ovviamente tanto più numerosa e articolata quanto più grande e importante è la struttura ristorativa di cui fa parte.

Tuttavia oggi la brigata di cucina va sempre più assottigliandosi nel numero di componenti, sia a causa dell'alto costo della manodopera, sia per l'avvento di nuovi macchinari che hanno ridotto sensibilmente il fabbisogno di personale, sia, infine, per l'utilizzo di prodotti semilavorati (surgelati, precotti ecc.) che permettono di velocizzare e ridurre le fasi di preparazione di molte pietanze.

Tuttavia la componente umana e l'abilità professionale di chi lavora all'interno di una cucina restano i fattori principali che determinano il successo o l'insuccesso di una struttura ristorativa, qualunque siano la sua grandezza e complessità gerarchica.

## La brigata di cucina

Elencheremo adesso tutte le figure professionali che possono comparire all'interno di una brigata. Queste risalgono a una codificazione di fine Ottocento che ebbe il cuoco francese **Auguste Escoffier** tra i suoi principali artefici.

Attualmente, però, è sempre più raro trovare strutture tanto grandi e complesse da comprendere veramente tutte le figure previste negli schemi ottocenteschi. Ogni struttura, infatti, a seconda del tipo di ristorazione, menu e servizio che propone, avrà un numero variabile di persone all'interno della brigata. Oggi è molto frequente che un'unica figura riassuma in sé competenze che, in una brigata completa, spetterebbero a due o più persone: in pratica si è diffusa la figura di un unico cuoco dalle molte funzioni, capace di una flessibilità che gli permette di spaziare da una pietanza all'altra in una nuova e più semplice organizzazione del lavoro.

> **Executive chef**: in aziende molto grandi è possibile che esistano più sale ristorante e cucine; in tal caso è presente questa figura, responsabile di tutte le cucine (per esempio, cucina centrale, cucina per banchetti, cucina per ristorante all'aperto ecc.) ciascuna delle quali, in ogni caso, è dotata di un proprio capocuoco e di una piccola brigata.

## Auguste Escoffier

Auguste Escoffier nasce a Villeneuve Loubet nell'ottobre del 1846 e a 13 anni debutta come cuoco nel ristorante di uno zio a Nizza. Nei lunghi anni della sua splendida carriera lavora nei più rinomati ristoranti di Parigi, di Monte Carlo, della Svizzera, di Londra e, insieme a Cesar Ritz, è apportatore di grandi e importanti cambiamenti nell'organizzazione alberghiera, nella cucina e nell'arte di preparare e cuocere i cibi. Egli è autore anche di diverse pubblicazioni considerate ancora oggi assai importanti nel mondo della ristorazione internazionale, e tradotte in diverse lingue: **La guide culinaire** (1903), **Le livre des menus** (1912), **Ma cuisine** 1934

Morto nel 1935, a Monte Carlo, Auguste Escoffier è stato il primo cuoco francese a essere insignito di una delle maggiori onorificenze del suo Paese: la Legion d'onore.

> **Chef de cuisine (capocuoco)**: è colui che organizza, dirige e supervisiona l'operato dell'intera brigata di cucina. Deve rispondere del suo operato soltanto al *food &-beverage manager* (cioè il direttore responsabile del settore bar-ristorazione), al direttore generale e, laddove esista, all'executive chef. Essendo a capo di tutti coloro che lavorano all'interno della cucina, deve essere dotato anche di buone capacità di gestione delle risorse umane. Tra i suoi compiti principali rientrano la distribuzione del lavoro a ogni componente della brigata (a eccezione dei commis di cucina che ricevono gli ordini direttamente dai loro capipartita), la sorveglianza del lavoro, l'assegnazione degli orari, delle ferie e dei congedi, la compilazione della spesa e il controllo delle merci in arrivo, la composizione del menu e la definizione del costo dei piatti proposti, la definizione delle ricette e la sorveglianza sulla loro esecuzione.

> **Sous chef (o secondo chef)**: è l'aiutante del capocuoco e lo sostituisce in sua assenza. Oggi, in realtà, tale mansione è spesso ricoperta dallo *chef garde-manger* o dallo *chef saucier* che rappresentano i due capipartita più esperti.

> **Chef garde-manger**: è il responsabile delle derrate e delle pietanze fredde. Riceve dall'economato le merci che per conservarsi necessitano dei frigoriferi, comprese le carni, per le quali può essere affiancato dallo *chef boucher*. Prepara, inoltre, buffet freddi, anti-pasti freddi e salse fredde affiancato, se necessario, da uno *chef de froid*.

> **Chef saucier**: nella cucina classica e, soprattutto, in quella francese le salse erano considerate la cosa più importante per la buona riuscita di un piatto. Colui che le preparava

non solo occupava uno dei ruoli di maggior prestigio, ma doveva essere anche dotato di una particolare bravura e di un palato molto

fine. Ancora oggi lo chef saucier è considerato il più importante tra i capipartita e, oltre a occuparsi di salse calde in genere, è addetto anche alla preparazione di piatti a base di carne o di pesce che richiedano cottura in padella o in salsa.

> **Chef poissonier**: questo ruolo appartiene, nelle brigate più piccole, allo chef saucier. Dove invece esista la figura dello chef poissonier (e spesso accade nei ristoranti specializzati in pietanze a base di pesce), essa si occupa della preparazione, della pulizia e del taglio di pesci, molluschi e crostacei. Non rientrano tra i suoi compiti la frittura, le grigliate e i pesci arrostiti di cui si occupa, invece, lo *chef rôtisseur*.

> **Chef rôtisseur**: si occupa delle cotture al forno e, in assenza di uno *chef grillardin*, anche delle frittiture e delle grigliate.

> **Chef communard**: si occupa della preparazione delle pietanze destinate al personale.

> **Chef entremetier**: una figura molto importante nel nostro Paese, dove i primi piatti costituiscono la vera base della cucina. Egli prepara tutti i primi piatti in genere a base di pasta, gnocchi, riso, e, dove manchi uno *chef potager*, anche minestre, brodi, zuppe ecc. Lo chef entremetier si occupa, inoltre, della preparazione di verdure, uova e contorni. Se nella brigata non c'è uno chef communard, l'entremetier prepara primi piatti e verdure per il personale.

> **Chef pâtissier**: è il responsabile di tutti i dolci e gelati serviti durante i pasti principali, a colazione e nelle pause di metà mattina e metà pomeriggio. Si occupa inoltre della preparazione di impasti salati per la cucina (per esempio tartelette o vol-au-vent) e di altre preparazioni da forno (grissini, salatini, pane speciale ecc.). In brigate particolarmente complete e numerose può essere affiancato da uno *chef glacier* e da uno *chefboulangier*.

**Chef tournant**: è una figura molto importante e deve essere estremamente preparata e versatile in quanto il suo compito è quello di sostituire i vari capipartita quando assenti.

> **Chef boucher**: provvede alla macellazione delle carni e può affiancare lo chef garde-manger

- **Chef de froid**: prepara, decora e guarnisce piatti freddi. Spesso affianca lo chef garde-manger.

**Chef grillardin**: si occupa esclusivamente delle cotture alla griglia (carni, pollame, verdure, pesce) e, solitamente, affianca lo chef rôtisseur.

**Chef potager**: affianca lo chef entremetier e si occupa della preparazione di tutte le minestre brodose (zuppe, brodi, vellutate, creme ecc.) e della loro guarnizione.

> **Chef glacier**: addetto alla preparazione di gelati, semifreddi e torte gelato.

> **Chef boulangier**: figura praticamente scomparsa e rintracciabile, ormai, solo su qualche grande nave da crociera, lo chef boulangier si occupa di tutta la panificazione in genere.

> **Chef de garde**: lavora quando gli altri cuochi sono a riposo per garantire, in grandi strutture, il servizio anche in orari nei quali la cucina è chiusa.

> **Aboyeur**: è una sorta di intermediario tra la sala, dove viene presa la comanda, cioè l'ordinazione, e la cucina, dove la comanda viene annunciata ad alta voce ai cuochi. In realtà oggi questa figura, assai importante per la riuscita del servizio e per gestire in particolare i momenti più difficili di grosso lavoro, non esiste più e il ruolo di annunciatore viene ricoperto, sempre più spesso, direttamente dallo chef de cuisine o dal sous chef

> **Commis de cuisine**: nelle grandi brigate vi sono uno o più commis a disposizione di ciascun capopartita per tenere pulito il posto di lavoro, organizzare la mise en place (► B3.i) e fare, via via, tutto quanto il diretto capopartita o lo chef de cuisine gli chiedono di fare. In genere l'aiuto cuoco è un giovane che, facendo esperienza sul campo, aspira ad apprendere le nozioni tecniche per crescere professionalmente.

> **Plongeur**: lava e pulisce il pentolame (pentole, casseruole, placche, tegami) e gli utensili della cucina.

**Garzone**: per questo ruolo non è richiesta nessuna formazione o preparazione specifica. In generale si richiedono al garzone una serie di compiti quali il facchinaggio, la pulizia delle verdure, il lavaggio dei locali ecc.

### **A ciascuno il suo contratto**

Quando si svolge un lavoro di tipo dipendente è necessario conoscere - anche e soprattutto per tutelarsi - i diritti e i doveri che ci competono (per esempio le mansioni da svolgere, le responsabilità che ci fanno carico, la retribuzione cui abbiamo diritto, le ferie che ci spettano ecc.).

Per qualunque lavoratore il documento più importante al quale fare sempre riferimento è il C.C.N.L. (Contratto : elettivo nazionale di

lavoro) il quale, a sua volta si divide in vari settori. Quello che qui interessa è il settore stico, che regola, fra le altre cose, anche la classificazione del personale di aziende alberghiere, che può servire per comprendere meglio i compiti di ciascuno e i ruoli gerarchici di ogni figura appartenente alla brigata : cucina.

La classificazione, infatti, si divide in 10 livelli dei quali i primi due sono detti "quadri", ossia livelli semidirigenziali, mentre gli altri sette sono denominati livelli "dipendenti".

**Cercando nella classificazione del C.C.N.L. le figure professionali che abbiamo presentato nel paragrafo dedicato alla brigata di cucina, troveremo, quindi, la seguente scala di livelli:**

- > **livello quadro cat. A: direttore di albergo (DIRIGENTE);**
- > **livello quadro cat. B: vicedirettore e Food & beverage manager;**
- > **livello dipendenti I: responsabile ristorante ed Executive chef;**
- > **livello dipendenti II: chef;**
- > **livello dipendenti III: sous chef o cuoco unico;**
- > **livello dipendenti IV: cuoco capopartita;**
- > **livello dipendenti V: cuoco aiuto capopartita (con minori responsabilità, per esempio boucher, chef de froid, potager, boulanger ecc.);**
- > **livello dipendenti VI super: commis di cucina;**
- > **livello dipendenti VI: addetto di cucina (apprendisti stagionali e stagisti);**
- > **livello dipendenti VII: garzone**

#### **Organigramma della brigata: una piramide in cucina**

Come è possibile immaginare facilmente, non tutte le cucine sono uguali. La lunga lista di ruoli previsti alla fine dell'Ottocento mal si adatta, ormai, alla realtà dei nostri giorni. Oggi, infatti, sono molto più frequenti le piccole realtà, spesso basate sulla gestione familiare, presso le quali il numero di persone addette alla cucina è assai limitato. Nella maggior parte dei ristoranti (trattorie, pub, pizzerie ecc.) lavora in cucina un unico cuoco, piuttosto esperto e capace di muoversi con agilità un po' in tutti i campi, affiancato da giovani aiutanti. Tuttavia, tra la brigata classica e la piccola gestione che prevede la presenza in cucina di un unico cuoco esistono numerose altre possibilità intermedie di organizzazione. Esistono, cioè, moltissime strutture ristorative di dimensioni diverse presso le quali è possibile individuare diversi organigrammi di brigata.

**L'organigramma di brigata** è una rappresentazione grafica del personale, che chiarisce e semplifica il ruolo gerarchico di ciascun lavoratore. Per rappresentarlo si utilizza, solitamente, uno schema a forma di piramide alla cui base sono collocati i ruoli gerarchicamente meno importanti, mentre via via che si sale si incontrano i ruoli di maggiore responsabilità. La struttura di base è simile a quella raffigurata in alto nella pagina seguente, ma ogni organigramma di brigata varierà, per esempio, a seconda del tipo di ristorazione (grande ristorante d'albergo, ristorante, trattoria, pizzeria, mensa ecc.), del menu previsto, dei locali e delle attrezzature che si hanno a disposizione, della qualità del servizio, del numero di pasti da servire, dell'utilizzo di materie prime fresche o di prodotti semilavorati ecc.

**CHEF**

**SOUS CHEF**

**CAPIPARTITA**

Chef garde-manger, saucier, poissonier, rôtisseur, communal, entremétier, pâtissier, tournant

**AIUTO CAPIPARTITA**

Chef boucher, de froid, grillardin, potager, glacier, boulanger, de garde

**COMMIS**

**GARZONI**