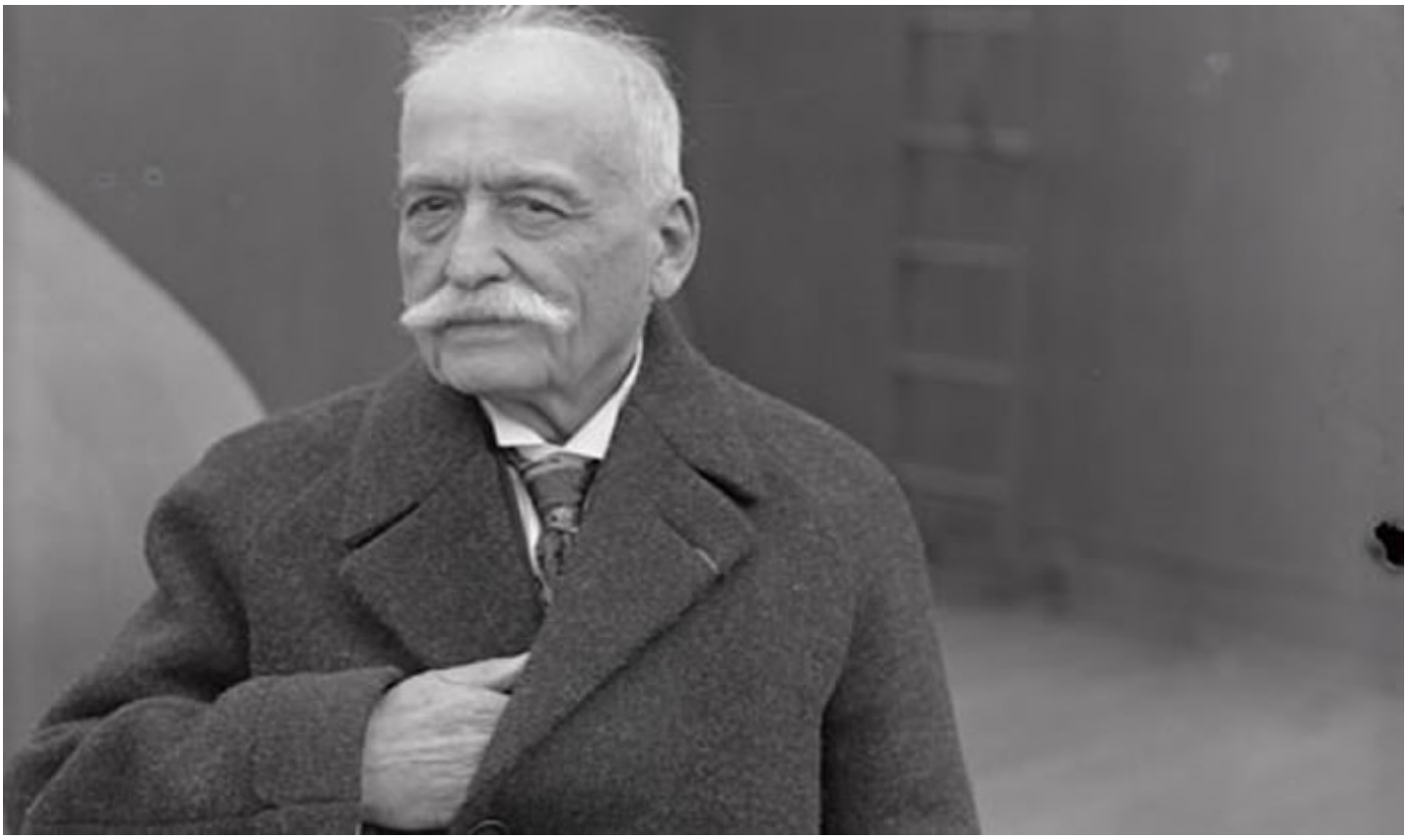
L’estremo equilibrio della “brigata” in una cucina professionale

L’insieme del personale in cucina compone un organismo unitario, precario ma sincronico. L’equilibrio, lo spirito di squadra e la professionalità sono indispensabili per rendere perfetta tutta la “macchina”. Ma quali sono i vari ruoli e i compiti di ciascun elemento?

Brigata di cucina: gerachia, nomi e compiti di ogni componente

C’erano una volta, nel XIX secolo, un importantissimo manager dell’hôtellerie francese, **César Ritz** , ed il cuoco suo stretto collaboratore, **Auguste Escoffier**. Grande appassionato del buon cibo e del buon vivere, Escoffier decise di dare dignità al lavoro del cuoco, nonchè di tutti i responsabili del settore alberghiero, e lo fece **codificandone la “gerarchia” professionale, ispirandosi a quella militare**. Fu allora che la **brigata di cucina** divenne quella che vediamo ancora oggi, anche se più articolata: benché show televisivi come “**Hell’s Kitchen**” ci mostrino delle cucine nella loro attività, la loro organizzazione è in realtà molto semplificata rispetto a ciò che era cento anni fa.


Lo chef francese Georges Auguste Escoffier (28 ottobre 1846 – 12 febbraio 1935).

Brigata di cucina: gerachia, nomi e compiti di ogni componente

Dallo Chef de Cuisine al Plongeur o lavapiatti, la **brigata di cucina** si compone di diverse figure che, pur trovandosi in posizioni gerarchicamente differenti, contribuiscono tutte al buon funzionamento della “macchina cucina”. Facciamo un po’ di chiarezza.

Chef de Cuisine: il Capo

A capo di una cucina si trova sempre lo **“*Chef de Cuisine*”,** colui che comanda la brigata e **gestisce il ristorante dal punto di vista organizzativo**. In particolare elabora e scrive i menù, crea i piatti, ordina i prodotti dai fornitori e suddivide i ruoli dei suoi cuochi. Durante il servizio, lo chef è una sorta di “jolly”; la sua posizione principale è al pass, dove può chiamare le comande, verificare l’impiattamento ed “approvare” i piatti in uscita ma, se necessario, può aiutare i suoi uomini ai fornelli.

Executive Chef, un coordinatore

Se in una struttura sono presenti più ristoranti, solitamente si trova un **“*Executive Chef*”** a soprintendere alla loro organizzazione generale, delegando ai vari chef l’effettiva presenza al pass di ognuno dei locali.

Sous Chef: braccio destro dello chef

Il **“*Sous Chef*”** è il vice dello chef, il suo braccio destro nella brigata di cucina. Egli non solo sostituisce lo chef in caso di bisogno, ma è anche il suo consigliere e il tramite principale tra la brigata e lo chef, una figura importante e delicata.

Un momento del lavoro in cucina.

Il Capo partita, ieri e oggi

Al di sotto del sous chef militano i **capi partita**, colonne portanti di ogni brigata, che **si dividono in base alla tipologia di piatti di loro competenza**. Ciascun capo partita è responsabile della sua “linea”, cioè di tutte le fasi necessarie alla realizzazione dei piatti, dall’acquisizione della materia prima alla loro preparazione, nonché del loro servizio al pass dove vengono poi presi in carico dai camerieri.

Anticamente esistevano innumerevoli tipi di capi partita, tra cui il “***boucher***”, responsabile del disossamento delle carni, il “***potager***”, incaricato delle minestre, oppure il “***grillardin***”, a cui era

affidata la griglia. Al giorno d'oggi le brigate sono state notevolmente ridotte e semplificate e, di solito, i capi partita sono quasi sempre quattro: il "*garde-manger*", l' "*entremetier*", il "*saucier*" ed il "*pâtissier*". I ruoli sono inoltre molto meno netti di un tempo e nella maggior parte delle occasioni i capi partita si aiutano vicendevolmente nelle rispettive mansioni. Vediamo ora nel dettaglio i loro principali compiti:

- il "**garde-manger**" è il responsabile degli antipasti e degli "*amouse-bouche*", cioè gli stuzzichini pre-pasto. Per il fatto che spesso lavora con le materie prime appena acquistate e consegnate al ristorante può essere incaricato della mondatura delle verdure e dello stoccaggio nelle celle frigorifere
- l'"**entremetier**" è incaricato di tutti i primi piatti, dalle paste ai risotti; di solito gli sono affidati anche i fondi, ovvero i "brodi" utilizzati per le altre preparazioni
- il "**saucier**" è responsabile dei secondi piatti. Il suo ruolo è forse il più difficile della brigata per via del tecnicismo richiesto dalle cotture di carne e pesce, e per questa ragione la "saucerie" è quasi sempre la partita del sous chef ed i saucier sono spesso i primi a diventare chef
- il "**pâtissier**" è il pasticcere, responsabile dei dessert e dei lievitati. A volte si tratta di una figura "esterna" alla brigata, quasi un secondo chef di un settore a sé stante, altro consigliere fidato dello chef de cuisine: la pasticceria è una branca molto complessa ed indipendente della cucina e richiede una conoscenza approfondita e specifica.

Chef de Garde, Tournant e Communard

Negli hotel più grandi e prestigiosi, in cui le brigate sono molto ampie e diversificate, talvolta resistono ancora ruoli tipici della cucina classica. Tra questi spiccano lo **"Chef de Garde"**, detto "cuoco di guardia", che supervisiona la cucina nei momenti di risposo della brigata ed è addetto alle preparazioni molto lunghe ed ai servizi in camera; il **"tournant"**, che rimpiazza i componenti assenti delle partite nei turni di riposo; il **"communard"**, che cucina i pasti per il personale dell'albergo.

Commis o aiuto cuoco

Alla base della brigata si trovano i **"commis"**, ovvero gli **aiuto cuoco**. Essi sono gli assistenti degli altri componenti della brigata e spesso sono assegnati alle singole partite, anche se nella maggior parte dei casi aiutano chiunque ne abbia bisogno, in ogni modo possibile. Poiché l'aiuto cuoco svolge i lavori naturalmente più faticosi e meno gratificanti ma si trova nel contempo a contatto di molte partite, viene di solito impersonato dagli stagisti che, in questo modo, possono apprendere molte tecniche e sviluppare il senso del sacrificio.

Plongeur o lavapiatti: all'ultimo gradino ma fondamentale

Infine, un po' distaccato dal resto della brigata, si trova un elemento fondamentale senza il quale la cucina non potrebbe funzionare e che, in troppe occasioni, viene trattato senza il rispetto che merita: si tratta del **"plongeur"**, il lavapiatti. Lavorare alla "plonge" è estremamente faticoso perché in un ristorante le stoviglie e le attrezzature si sporcano in continuazione, specialmente durante il servizio; senza gli strumenti del mestiere puliti un cuoco non può lavorare, quindi la pur

umile mansione del lavapiatti va rispettata e valorizzata. Un vecchio detto della ristorazione recita:

> «Per prima cosa fatti amico il lavapiatti, perché dalla plonge passano tutti i pettegolezzi della cucina».

La brigata è un organismo unitario, precario ma sincronico. L'equilibrio dei ruoli, lo spirito di squadra e la voglia di creare piatti al massimo della professionalità formano un microcosmo di velocità, efficienza, struttura, fallimento, sudore, rabbia, complicità, successo: la macchina perfetta e imperfetta delle cucine di tutto il mondo.

Data di creazione
25/09/2018
Autore
luca-lundari