

# Cos'è e come funziona una brigata di cucina

Com'è organizzata la **brigata di una cucina** e quali sono i **ruoli dei cuochi** al suo interno? Ogni volta che la porta a spinta delle cucine di un ristorante si apre, intravediamo per una manciata di secondi un gruppo di cuochi che lavora all'unisono, a ritmi serrati, per preparare i piatti che abbiamo ordinato. Quello che però non riusciamo a vedere è la **gerarchia della cucina**, l'**organizzazione perfetta** che sta dietro ogni preparazione. Una gerarchia fatta di professionalità e di lavoro di squadra inventata a fine Ottocento dal leggendario chef francese Auguste Escoffier per l'esclusivo Hotel Ritz di Parigi. Da quel momento ogni componente della cucina ebbe un ruolo specifico con compiti definiti e diventò parte di una formazione che conquista non combattendo, ma cucinando: **la brigata di cucina** (o *Brigade de Cuisine*, come direbbe Auguste).

## I componenti della brigata di cucina

Come non esiste un ristorante standard, così **non esiste una brigata di cucina standard**. La sua struttura e il numero dei componenti, infatti, variano in base alla tipologia e alla grandezza del ristorante in cui opera. Ci sono comunque dei ruoli **ricorrenti** al suo interno, ognuno con una posizione ben precisa nella gerarchia, ognuno indispensabile per il buon funzionamento della cucina.

### Executive Chef

Non sempre sta ai fornelli, perché l'Executive Chef il **CEO della cucina**, lo chef che dirige, coordina e controlla che tutto funzioni alla perfezione. Tra i suoi compiti anche l'approvazione del menu, la creazione di nuovi piatti e la gestione del budget.

### Head Chef

Chiamato anche Chef De Cuisine o Capo Cuoco, l'Head Chef è **il responsabile di tutto ciò che accade all'interno della cucina**. Il vice che, in assenza dell'Executive Chef,

diventa capo. L'Head chef si occupa della spesa, di testare le nuove ricette, di controllare le preparazioni, di sovrintendere la brigata. Nessun piatto esce dalla cucina senza che lui lo controlli.

## Sous Chef

Il Sous chef lo Chef in Seconda, il **braccio destro dell'Executive Chef o dell'Head Chef**, che sostituisce quando sono assenti. Il Sous chef organizza e dirige le preparazioni, distribuisce i compiti agli chef che dipendono da lui e svolge compiti di amministrazione della cucina.

## Chef de partie

È il "capo linea" e **gestisce l'area di produzione a lui assegnata**: primi, secondi di pesce, secondi di carne, verdure, dolci. All'interno di ogni brigata ci possono essere diversi Chef de partie, a seconda del tipo di ristorante. Questo chef ha il controllo dei piatti della sua linea, dalla preparazione, alla presentazione, agli avanzi.

## Commis

Il Commis è l'**Aiuto cuoco**, di solito il più giovane della brigata. È a disposizione di tutti gli chef, si occupa di misurare e di preparare gli ingredienti, di pulire le postazioni di lavoro e i macchinari, ma il compito principale del Commis è quello di imparare.

## Plongeur

Alla base della gerarchia, perciò **fondamentale**, c'è il Plongeur (letteralmente "lavapiatti") che non si occupa soltanto di lavare piatti e utensili, ma si assicura anche che gli chef abbiano sempre a disposizione tutti gli strumenti da cucina indispensabili per fare bene e velocemente il loro lavoro.

## Chef Ambassador

Lo Chef Ambassador è una figura sviluppata appositamente per le cucine di Elixor che ha il compito di ottimizzare il lavoro degli chef e aiutarli a crescere professionalmente grazie alla speciale formazione che ha ricevuto alla Food Academy. Il compito dello Chef

Ambassador è quindi studiare e testare nuove forme di ristorazione innovative e sostenibili, che riescano a coniugare la salute e il benessere con le esigenze di una nuova cultura del cibo, per poi trasmetterle alla brigata.

## Dietista

Laureato in Scienze dell'Alimentazione, il dietista **studia ed elabora menu bilanciati e diete speciali** sia a scopo terapeutico, sia per chi ha intolleranze, preferenze o esigenze particolari. Il dietista collabora con il personale di cucina perché vengano **rispettate tutte le normative in materia di sicurezza igienico-alimentare** e si occupa di diffondere le buone pratiche per una **alimentazione corretta e sostenibile**, anche attraverso i nostri **progetti di Educazione alimentare**.

## Addetti mensa

Il gruppo degli Addetti mensa forma il personale che si occupa di tutto ciò che serve per **accogliere al meglio i nostri clienti durante il pranzo**, apparecchiando, distribuendo i piatti e le pietanze e sparcchiando. È loro il sorriso che vi augura buon appetito ogni giorno.

## Trasportatori

I trasportatori sono coloro che **trasportano i pasti preparati e confezionati** con attrezzature e tecnologie innovative dalle **Cucine Centrali Elior** alle strutture dei nostri clienti sprovviste di locale cucina. Guidano automezzi coibentati secondo le vigenti disposizioni sanitarie e utilizzano percorsi studiati per **ridurre al minimo le emissioni di CO2**.

Tutto il lavoro di formazione, ricerca e organizzazione che avviene in Elior è messo in atto da queste figure professionali, impegnate in campo a contatto con i nostri clienti. Sono le **brigade di cucina Elior**, gli eroi silenziosi che portano in tavola la nostra eccellenza. Per le brigade passano il nostro impegno e la nostra filosofia, i nostri risultati. Per riconoscere il massimo impegno che ogni giorno le brigade di Elior mettono a disposizione, abbiamo istituito la Wall of Fame, un progetto che premia il lavoro di questi attori silenziosi ma fondamentali.

