



Asignatura/ Nombre Profesor(a): Oficio Ayudante de cocina. Sonia Soto Soto

Guía de Aprendizaje N° 5

Nombre del Alumno(a):

Curso:

Fecha:

Instrucciones Generales: Lectura de guía y desarrollo de las actividades.

Objetivo: **Conocer las Brigadas de Cocina y su organización.**

Contenido: Brigadas de Cocina.

16 Puntos.

Nota:

BRIGADAS DE COCINA

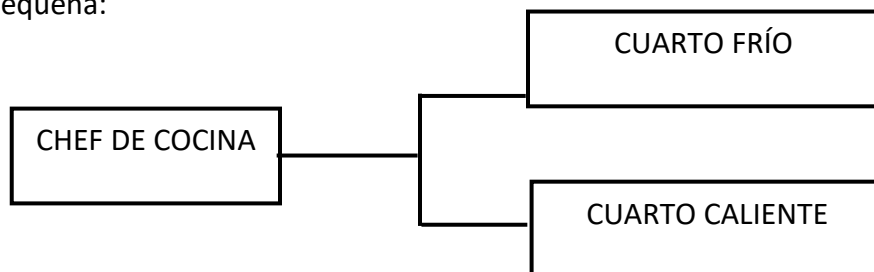
Las brigadas de cocina son un grupo de cocineros calificados y aprendices encargados de producir y preparar los alimentos bajo las órdenes de un Chef.

La formación y la importancia de la brigada de cocina, así como las funciones de cada integrante de ella, están determinadas por distintos factores, como por ejemplo horario de inicio de atención del establecimiento, instalaciones existentes, tipo de restaurante, género de gastronomía, entre otros.

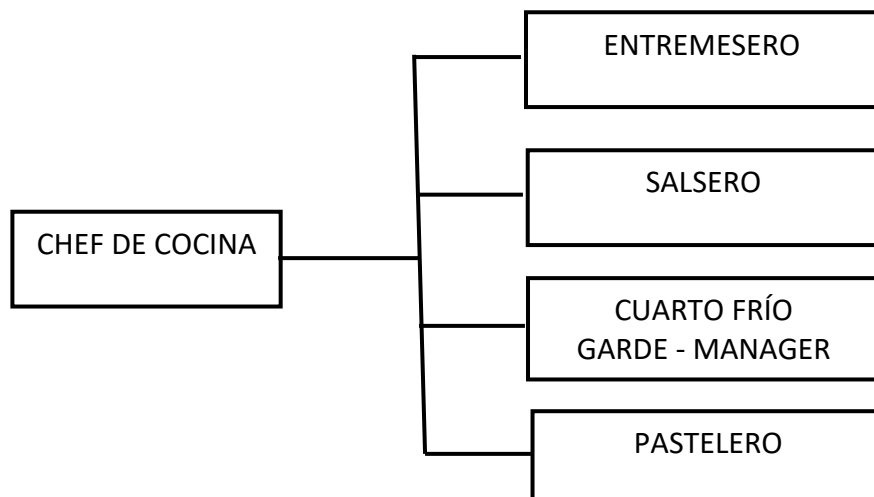
Sólo la observación de estos factores permitirá la formación integral de una brigada de cocina y esto está establecido por la organización de los distintos tipos de cocina, cocina convencional, cocina moderna separada en producción y terminada y la cocina fase food.

CLASIFICACIÓN DE BRIGADAS

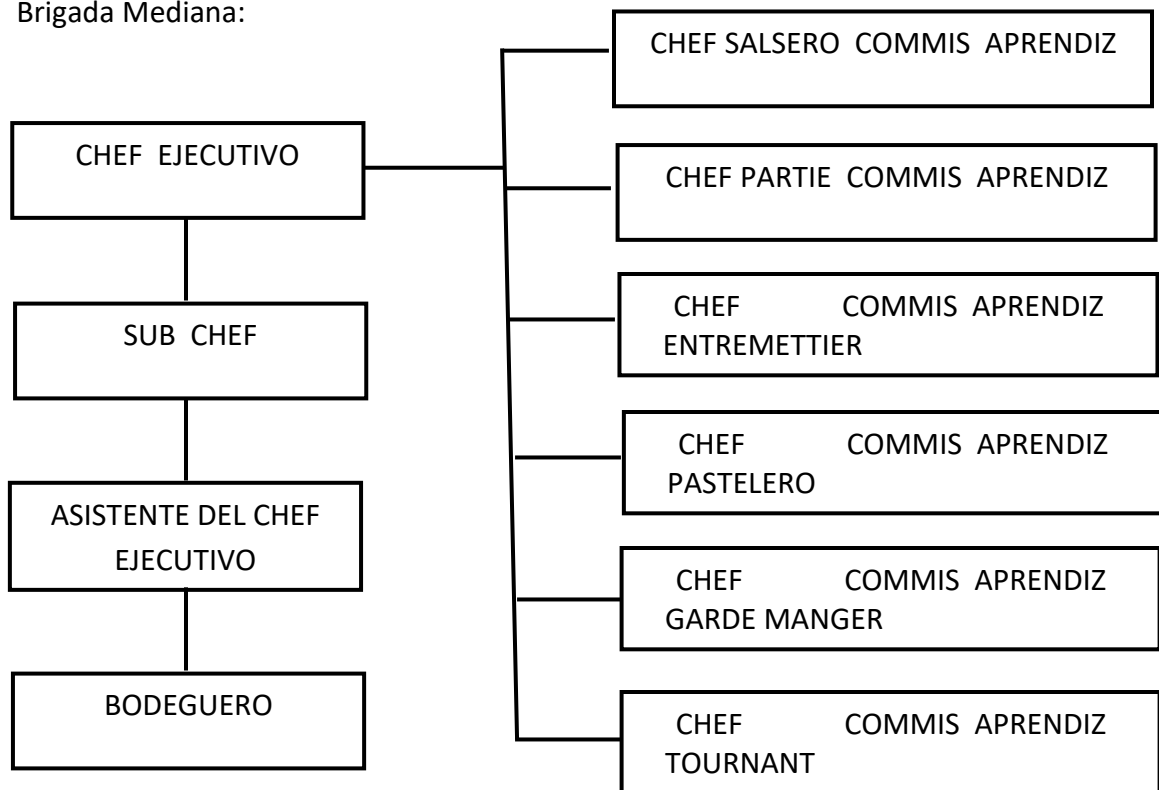
A.- Brigada Pequeña:



B.- Brigada Mediana:



B.- Brigada Mediana:



DESCRIPCIÓN DE SUS FUNCIONES:

Chef de Cocina Diplomado:

- Es el más alto rango logrado por un cocinero, este título es otorgado en algunos países por el estado.

Chef Ejecutivo:

- Es el encargado del persona de cocina, organiza los turnos de las vacaciones, permisos y establece los horarios.
- Confecciona los menús.
- Supervisa la higiene del personal y de la cocina.
- Planifica los banquetes y manifestaciones especiales.
- Supervisa la adquisición de materias primas, útiles de aseo y la reposición de materiales que se deterioran.
- Participa en las reuniones de costo.
- Participa en las reuniones de planificación de la higiene.
- Encargado directo de la producción, calidad, presentación, cantidad, temperatura y de todas las preparaciones.
- Contratación del personal de cocina.
- Capacitar y educar a su personal.

Sub Chef:

- Reemplazante del jefe de cocina en su ausencia, parcialmente responsable de la formación de los aprendices.

Asistente de Chef de Cocina.

- Es aquella persona que lleva todas las tareas administrativas de una cocina.

Chef de Partie:

- Cocinero encargado de un cuarto o una sección de la cocina y cuenta con al menos un ayudante.

Commis:

- Joven cocinero encargado de colaborar en las funciones del cuarto en el que se desempeña, eventualmente puede reemplazar al chef de partie durante su ausencia.

Ayudante:

- Aprendiz de cocinero.

Rotisero:

- Encargado de todo tipo de asados, preparaciones al horno, parrilla, frituras, etc., preparando todo tipo de carnes, pescados, aves, animales de caza y verduras.

Entremesero:

- Encargado de preparar todo tipo de acompañamientos, sopas, verduras, legumbres, (menos las grilladas o fritas), papas y arroces (eventualmente prepara pastas).
- Prepara todos los platos basados en farináceos, potajes y platos con huevos y quesos.

Salsero:

- Realiza todo tipo de fondos, salsas calientes, pochados, braceados, pescados y otros.

Turnante:

- Es el reemplazante de cualquier puesto de trabajo en la brigada en sus días libres.

Garde Manger (Frío):

- Encargado de platos fríos como salsa, patés, terrinas, galantitas.
- Prepara todo tipo de ensaladas frías, agrídulces y saladas.
- Prepara todos los rellenos basándose en carne de ave, vacuno y pescados (deshuesa, corta, porciona, filetea, etc.).
- Prepara todas las decoraciones para el buffet.

Pastelero:

- Encargado de preparar masas dulces y saladas, frías y calientes (también prepara entremeses).
- Prepara postres a base de helados, crema, frutas, gelatinas, etc.
- Prepara tortas y pasteles.
- Prepara pastas frescas, queques, galletas y todo lo relacionados con chocolatería.

Dependiendo del tipo de restauración se pueden incluir los siguientes cargos: Pescador, Restaurador, Chef de guardia, Cocinero de personal.

En estos esquemas te hemos dado a conocer las brigadas que existen pero no debes olvidar que cada lugar tiene su propia organización. Nosotros en taller también tendremos nuestra brigada que va cambiando de acuerdo a las necesidades que se nos presenten. Para reforzar tu aprendizaje realiza la siguiente actividad:

I.- ACTIVIDAD A REALIZAR:

De acuerdo a lo leído y a la labor de los distintos cargos que aparecen en los esquemas, crea una situación imaginaria en una cocina, donde se incluya al menos 5 de estos personajes.

II.- Contesta brevemente las siguientes preguntas:

- 1.- ¿Cuál es la función del garde manger en una cocina?
- 2.- ¿Quién reemplaza al chef en sus funciones cuando no está presente en una cocina?
- 3.- ¿Cuál de todos los cargos estudiados es el que te gustaría ocupar a futuro (excluyendo el de chef ejecutivo)?
- 4.- ¿Qué clase de estudios debe tener un ayudante de cocina?
- 5.- ¿Cuántas personas conforman una brigada mediana?

A través de las actividades desarrolladas has aprendido:

- Las diferentes maneras de organizar una cocina en función a las necesidades del restaurante, casino, hotel, banquetería, etc.
- Las funciones que cumplen los diferentes integrantes de una brigada.
- La importancia que tiene cada uno de los protagonistas en el buen desempeño de una cocina.
- Las jerarquías que existen en una cocina.

Es importante mencionar a un personaje que no se encuentra aludido en las distintas brigadas que acabamos de conocer, pero que sin su ayuda nuestro trabajo se vería muy perjudicado, me refiero al plaquecero también conocido como steward o copero labor tan de importante como la de un cocinero, pues, él nos ayuda a limpiar y mantener organizado nuestro lugar de trabajo y a hacer más fácil nuestra labor de cocinero.

- 1.- Une con una línea la actividad con quien corresponda que la realice:

Rotisero	Preparar ensaladas.
	Reemplazar puestos de trabajo.
Salsero	Preparar asados y carnes a la parrilla.
Turnante	Reemplazar al chef.
	Preparar masa dulces y postres.
Pastelero	Preparar salsas, pescados y otros.
Garde manger	Preparar acompañamientos, sopas.

2.- Completa con verdadero o falso las siguientes aseveraciones:

- _____ El pastelero es el encargado de preparar las ensaladas en un hotel.
- _____ El sub chef es el puesto más alto en cocina.
- _____ El steward es quien tiene a cargo la organización de una cocina.
- _____ Las brigadas de cocina es un grupo de cocineros bajo las ordenes de un chef.