

ETEC SANTA IFIGÊNIA

Técnico em Cozinha

Prof^a Edicléia Mendes

Prof^o Ozéias

2018

Hierarquia e Bases de Cozinha



Brigada da Cozinha

O sistema de brigada foi instituído por Escoffier para agilizar e simplificar o trabalho nas cozinhas de hotéis.



Brigada

Neste sistema, cada posição tem uma praça e responsabilidades definidas.



Espaço

Especialização

Equipamentos

Redução



O Chef

Responsável por todas as operações da cozinha, incluindo pedidos, a supervisão de todas as praças e o desenvolvimento dos pratos do menu.

Chef de Cuisine x Chef Executivo

Sous-Chef



Segundo no comando, responde ao chef e pode ser responsável por fazer cronogramas, substituir o chef e assistir os chefes de praça.

Estabelecimentos menores não tem sous-chef.



Chef do Sauté



Saucier, responsável por todos os pratos sautés e seus molhos. Esta posição é, muitas vezes, considerada a mais exigente.

Salteados Braseados Molhos

Chef do Peixe

Poissonnier, responsável pelos peixes, o que em algumas vezes inclui a limpeza e combinação com a saucier.



Chef dos Assados

Rôtisseur, responsável por todos os pratos assados e relativos jus ou outros molhos.



Chef de Grelhados

Grillardin, responsável pelos alimentos grelhados.



Chef da Fritura

Friturier, responsável por todos os alimentos fritos.



Chef dos Vegetais

Entremetier, é responsável por tira gostos, frequentemente sopas, vegetais, macarrão e outros carboidratos.



Tournant

Trabalha no lugar em que for necessário em toda a cozinha.



Chef de Pratos Frios

Garde Manger, responsável pela preparação de alimentos frios, incluindo saladas, tira gostos frios, patês entre outros.



Açougueiro

Boucher, responsável pelo corte das carnes, aves e ocasionalmente peixes.



Chef Confeiteiro

Pâtissier, responsável por
assados doces, tortas e
sobremesas.



Padeiro

Boulangier, responsável pela elaboração de massas para pães.



Brigada de Salão

As posições do salão também têm uma linha hierárquica estabelecida.





Maître-d'Hôtel

Pessoa responsável pela operação do salão. Treina o pessoal, supervisiona, escolhe a seleção dos vinhos, trabalha com o chef para determinar o menu e organiza o salão.



Chef de Vin



Sommelier, responsável por todos os aspectos do serviço de vinho do restaurante.

Chefe dos Garçons

Chef de Salle, geralmente é responsável pelo serviço de todo o salão.



Chef d'étage

Lida diretamente com os clientes depois que estão sentados, explica o menu, em geral prepara qualquer pratos ao lado da mesa.



Chef de Rang

Certifica-se de que os pratos estão colocados adequadamente na mesa.



Aprendiz de Garçon

Demi-chef de rang ou commis de rang, seria o ajudante de salão, retira a louça, enche os copos e auxilia o chef de rang conforme necessário.



Organograma



PARA COMEÇAR



FACULDADE
Curso de gastronomia é importante, mas não é o suficiente. É preciso ganhar experiência na cozinha de grandes restaurantes

ESTÁGIO
Trabalhar durante todo o curso, desde o primeiro semestre, é importante. O ideal é permanecer no mínimo um ano em cada restaurante

- Países mais indicados
- França
 - Inglaterra
 - Itália
 - EUA
 - Espanha



VIAGEM
Já com diploma, o cozinheiro deve viajar. A experiência ideal seria de dois anos, um em cada restaurante de grande porte

PRODUTORES
Comece a estabelecer contato com os produtores de alimentos. Eles são o segredo dos melhores restaurantes

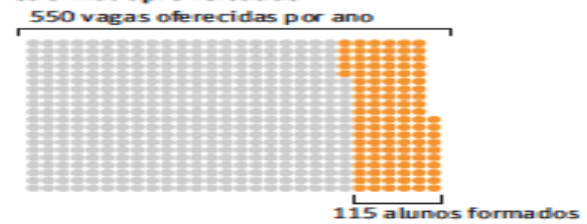


PÓS-GRADUAÇÃO
Nesse ponto, fazer um pós em administração de restaurantes é recomendável



Infográfico Mercado Pigeiro

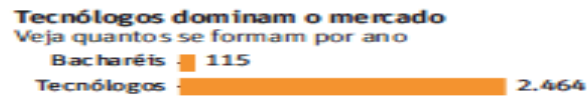
Vagas dos bacharelados são mal aproveitadas



R\$ 1.000 é o gasto inicial que os alunos têm com a compra de utensílios, como facas e aventais

R\$ 1.000 é a mensalidade média em cursos de gastronomia

R\$ 900 é o salário médio de um cozinheiro em início de carreira



Fontes: MEC, Anhembi Morumbi, Senac, Estácio e chefs Fábio Barbosa, (La Ma) e Paulo Barros (Due Coochi)

A BRIGADA GASTRONÔMICA

A operação de um restaurante de alto padrão é uma tarefa complexa a cargo de duas equipes distintas

NA COZINHA

CHEF PÂTISSIER

É o profissional de massas, bolos, sobremesas e doces — e eventualmente dos pães de casa

BOUVIER

Recebe as ordens e organiza o atendimento orientando as especificações dos pratos

SOUS-CHEF

Braço direito do chef executivo e seu substituto no comando quando necessário

CHEF EXECUTIVO

Cria o cardápio, compra ingredientes, gerencia a equipe e supervisiona todas as estações de trabalho

SAUCCIER

Prepara os caldos e molhos dos pratos

POISSONNIER

Lida com os peixes e frutos do mar, desde a limpeza dos pescados até sua conservação e preparação

BOUCHER

Cuida do abate, armazenamento e cortando as aves e carnes

PÂTISSIER

Responsável pelos molhos e gratinados

GARDE-MANGER

Tem a seu encargo as entradas, saladas e guarnições frias

TOURNANT

Funciona como carriga e deve conhecer todas as funções da cozinha para substituir os colegas

LÉGUMIER/ENTRÉNICHIER

Faz as guarnições de vegetais, legumes e ovos dos pratos

NO SALÃO

MAÎTRE

É responsável pela apresentação dos cardápios, recepção dos clientes, organização dos horários de trabalho da equipe e por outras atividades de gerenciamento

CHEFE DE FILA

Auxiliar do maître, ele o substitui no caso de ausência. Participa do atendimento em situações especiais, principalmente em reclamações de clientes

GARÇOM

Cuida do atendimento de áreas específicas do salão com quatro a cinco mesas, em média

CÔMIS

Auxiliar do garçom, executa os pedidos de cozinha e mantém o aparador em ordem

SOMMELIER

Profissional dedicado ao serviço de vinhos

VEJA QUEM É QUEM NO BAR ASTOR

O endereço paulistano, onde a clientela acima de 30 anos encontra comida bem preparada, conta com o serviço de equipe afinada

Bar Astor

Rua Delfina, 163, Vila Madalena, tel. (11) 3815-1364, São Paulo, SP; barastor.com.br



1 Marcelo Tanus, gerente de gastronomia; **2** José Juca, gerente de relacionamento; **3** Lucivaldo Pereira, chef de bar; **4** Joseni Cruz, chef; **5** José Neto, bartender; **6** Rogério Ancelmo, subchef; **7** Adriano Araújo, cumim; **8** José Claudio, garçom; **9** Luciana Santos, analista de loja; **10** Romildo Mariano, bartender; **11** Edson Martins, garçom; **12** Salatiel Santos, cozinheiro júnior; **13** Josenildo Lima, cozinheiro júnior; **14** Marcelo Freire, ajudante de cozinha; **15** Daniele Souza, caixa; **16** Idalmir Araújo, ajudante de cozinha; **17** Amilton Costa, sub maître; **18** Robson Vale, caixa; **19** Bruno Batista, cumim; **20** Claudino Sousa, gerente de operações; **21** Diougo Extrema, garçom; **22** Adriano Gonçalves, bartender; **23** Marcelo Lima, cozinheiro sênior; **24** Djavan Fonteles, garçom; **25** Tiago Paulino, encarregado; **26** Antonio Francieude, ajudante de bar; **27** José Lourinado, garçom; **28** Carlos Oliveira, garçom; **29** Francisco Francineuto, garçom; **30** Francisco Diego, garçom; **31** Ancelmo Alves, ajudante de cozinha; **32** Leonardo Cardoso, encarregado; **33** Francisco Leomir, garçom.

Brasil



A realidade brasileira é
composta por:

Chefe

Sub Chefe

Líder/Chefe

Cozinheiro

Ajudante

Confeiteiro

Padeiro