

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**



- Área Académica: Turismo y Gastronomía
- Tema: Brigadas de cocina clásica
- Profesor(a):
 - L.G Flor Viridiana Vega Serrano
 - L.G Patricia de la Rosa Corona
 - Mtra. Aura Paulina Flores Barrera
- Periodo: Enero-Junio 2019

Tema: brigadas de cocina clásica

Resumen

- Las brigadas de cocina clásica son pequeños equipos de trabajo para la realización de ciertas tareas jerárquicas específicas. Surgieron durante el apogeo culinario en Francia con el chef Auguste Escoffier. En la actualidad, estas brigadas han sufrido ciertas modificaciones dependiendo del tamaño de los restaurantes u hoteles.
- Palabras Clave: brigadas, cocina, jerárquicas, específicas.



Topic: Classical kitchen brigades

Abstract

- The classic kitchen brigades are small work teams for the performance of certain specific hierarchical tasks. They emerged during the culinary heyday in France with chef Auguste Escoffier. Nowadays, these brigades have undergone certain modifications depending on the size of the restaurants or hotels.

Keywords: brigades, kitchen, hierarchical, specific.



Objetivo General

- Conocer las brigadas de la cocina clásica y de la actualidad para que el alumno sepa los cambios que ha tenido la jerarquización de la cocina con el paso del tiempo.



Objetivos específicos

- Identificar las brigadas de la cocina clásica.
- Describir la brigada de cocina clásica.

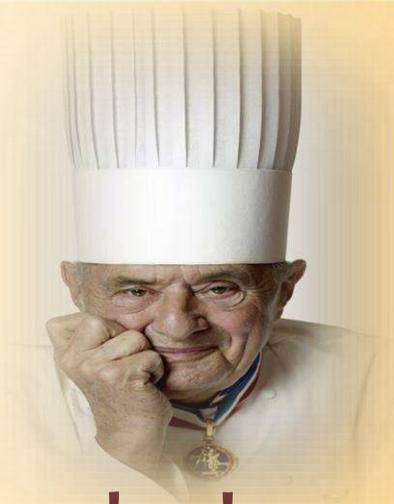


¿QUÉ SON LAS BRIGADAS DE COCINA?

- Organización de las tareas jerárquicas en una cocina, implementadas por el chef Auguste Escoffier en el siglo XIX.
- Se delegan responsabilidades y se especializan en diversas tareas.



Chef de Cuisine



- Responsable de toda la gestión de la cocina.
- Se encarga de supervisar a los empleados, crear menús y con la asistencia del "gerente del restaurante" establece la planificación de la compra de los ingredientes.
- Entrena a los aprendices y mantiene la higiene de las áreas de preparación de alimentos.



Sous-chef de cuisine

- Recibe órdenes directamente del *chef de cuisine* para la gestión de la cocina.
- Representa al *chef de cuisine* cuando él/ella no está presente.



Chef de Partie

- Responsable de gestionar una estación dada en la cocina cuando se prepara un plato especial.

Cuisinier

- Prepara y vigila la cocción de los platos en una estación.
- Se puede referir igualmente como un *cuisinier de partie*.





Plongeur

- Limpia los platos y cubiertos.



Marmiton

- Cuidado de la limpieza de las sartenes y diversos recipientes para que no queden residuos de cocciones anteriores que modifiquen sabores.

Saucier: Prepara las salsas estofados, caldos, entremeses y salteados. Completa los platos



Potager: En las grandes cocinas esta persona se reporta al entremetier y prepara los potajes, cocidos, sopas y guisos a base de vegetales.



Rôtisseur

- Cocineros que se dedican a asar carnes o pescados, así como a freír diversos alimentos.

Grillardin

- Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla.





Friturier

- Dedicada especialmente a la fritura y vigilancia de la sartén con aceite hirviendo.
- **Legumier:** Esta persona reporta al entremetier y prepara los platos de vegetales.



Poissonnier



- Se encarga de preparar el pescado y los mariscos.

Entremetier

- Prepara los platos que no lleven como ingrediente carne o pescado, incluyendo los huevos, almidones y platos de verduras.
- Se encarga de las entradas.



Commis

Realiza trabajos específicos en una estación, pero reporta directamente al *chef de partie* y realiza labores de mantenimiento de la estación.

Apprenti (e)

- Estudiantes que están aprendiendo habilidades y conocimientos de la cocina. Suelen realizar labores de limpieza o de preparación de espacios.



Aboyeur



Toma las órdenes y las distribuye a lo largo de la cocina.

Garçon de cuisine

- Realiza trabajos muy simples ayudando a los demás.

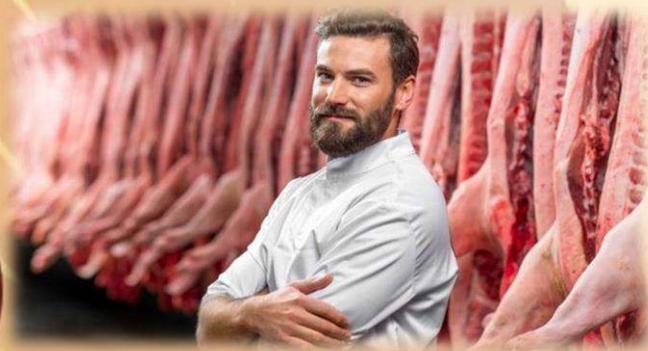


Garde manger

- Se encarga de los platos fríos, tales como las ensaladas, aderezos, charcutería, y algunas entradas.

Boucher

- Se encarga de cortar las carnes de las aves, de la caza, y en algunas ocasiones del pescado.



- Pâtissier: Prepara los postres y otras comidas dulces así como los panes del horno. En algunas ocasiones, prepara pasta para el restaurante.
- Décorateur: Decora y coloca los postres; en las pequeñas cocinas esta labor la hace el pâtissier.





Boulangier: Se encarga de preparar el pan, los bollos y en ocasiones, los pasteles.

Glacier: Prepara helados y postres fríos.

Confiseur: Elabora caramelos y petits fours. En los pequeños restaurantes esta operación la realiza el pâtissier.



Actividad

- Observa el siguiente video y describe las brigadas de cocina que ubiques.
- <https://www.youtube.com/watch?v=RGrO-fWDyD4>



Referencias

- *CCM. (2012). *Gastropedia. La Enciclopedia de la Gastronomía*. Recuperado el 29 de octubre de 2018, de Gastropedia: <http://www.gastropedia.com.mx/index.php>
- *Escoffier, A. (1902). *Le Guide Culinaire* . Francia: French Edition.
- *ICE. (2018). *Institute of Culinary Education* . Recuperado el 29 de octubre de 2018, de Find Your Culinary Voice: https://www.ice.edu/request-info?mcid=62116&gclid=EAlalQobChMIworQicGs3gIVRb7AC h2kzw5tEAAYASAAEgKC3fD_BwE
- Torres (Dirección). (2012). *Vídeo documental del Dos Cielos y la cocina de los hermanos Torres*.

