

Temat: Stanowiska pracy w gastronomii.

Witam klasę, dzisiaj trochę informacji teoretycznych na temat różnych stanowisk pracy w gastronomii. Proszę o przepisanie notatki i przesłanie mi jej na adres: mbiesiadecka@wp.pl. Proszę też o nadsyłanie zaległych prac, tych którzy ich nie nadesłali.

Podział stanowisk w gastronomii:

- Chef de cuisine – szef kuchni – odpowiada za całą kuchnię i przydziela różne zadania. Opracowuje on także kartę dań i menu, kalkuluje ceny i troszczy się o zakupy. Zadaniem szefa kuchni jest także prowadzenie i nadzorowanie przygotowywania potraw, sprawdzanie jak prezentują się gotowe dania. Współpracuje także z kierownikiem restauracji. Ponadto odpowiedzialny jest również za wszystkie pozostałe sprawy dotyczące kuchni, w tym także za higienę wnętrza oraz kształcenie praktykantów.
- Sous-chef de cuisine – zastępca szefa kuchni – zadaniem zastępcy szefa kuchni jest koordynacja pracy kucharzy, którzy odpowiedzialni są za różne stanowiska. Reprezentuje szefa kuchni podczas jego nieobecności.
- Chef de partie – kucharz zespołu – ponosi on odpowiedzialność za swoje stanowisko (tzn. za ograniczoną część kuchni, wyspecjalizowaną w przygotowaniu określonych potraw oraz składników).
- Cuisinier – kucharz – pracuje on samodzielnie i tym samym odpowiada za swoje stanowisko.
- Commis – młodszy kucharz – taki wyuczony kucharz, który pracuje na swoim stanowisku, jest podległy szefowi, wykonuje jego polecenia oraz przygotowuje jeden lub więcej składników menu.
- Apprenti(e) – praktykant – otrzymuje wykształcenie uzupełniające naukę, a także przypadają mu w udziale różne prace przygotowawcze oraz takie z utrzymaniem czystości.
- Plongeur – pomywacz – do jego obowiązków należy czyszczenie naczyń kuchennych wraz ze sprzętem kuchennym, a także dba o ich stan.
- Saucier – jego obowiązkiem jest nie tylko przygotowywanie sosów, a także przygotowywanie gorących przekąsek. Do jego zadań w pierwszym rzędzie należy przygotowanie wszystkich potraw mięsnych, a w mniejszych zespołach także rybnych.
- Rôtisseur – zajmuje się pieczeniem, grillowaniem oraz smażeniem.
- Poissonnier – kucharz rybny – w wielkich restauracjach przygotowuje wyłącznie potrawy z ryb i owoców morza.
- Entremetier – do jego zadań należy przygotowanie zup, a także wszystkiego co nie jest mięsem ani rybą (potrawy z warzyw, mączne, z jajek oraz sera).

- Garde-manger – odpowiedzialny on jest za zimną kuchnię (przekąski i sałatki), a także za przygotowanie zimnego bufetu. Zajmuje się również krojeniem surowego mięsa oraz odpowiada za pomieszczenia chłodnicze.
- Tornat – jest to człowiek od wszystkiego, czyli wskakuje na stanowisko, na którym aktualnie potrzebna jest pomoc.

- Pâtissier – odpowiedzialny jest za desery oraz wszelkie inne słodkie obietnice wieńczące posiłek.
- Boulanger – piekarz – tylko obiekty z wielkimi restauracjami zatrudniają piekarzy, którzy codziennie dbają o świeże pieczywo.