

# Dal Menu alla Brigata

La ripartizione del lavoro in cucina

# Come è organizzato un menu à la carte

La Carta del ristorante è la lista dei piatti da cui il cliente può scegliere.

Nei locali di alto livello può includere molte portate, organizzate in categorie.

## A la Carte

---

<b>Hors D'Oeuvres</b>			
Hors D'Oeuvres, assorted 1.00	Canape Russe .60		
Anchovies on Toast .50	Stuffed Celery .45		
Heart of Celery .35	Tomato Juice Cocktail .25		
Shrimps, Lobster or Crabmeat Cocktail .35			
Half Grapefruit Supreme .30	Fruit Cocktail .30		
<b>Soups</b>			
Oxtail .25	Turtle Soup .30	Cream of Tomato .20	
Clear Onion Soup .25		Cream of Chicken .25	
Potage Longchamp .25		Cream of Tomato .20	
Consomme Croutons .25	Onion Cream Soup .25		
Chicken Broth with Rice .25	Mulligatawny .25		
Consomme Julienne .25	Vegetable Cream Soup .25		
<b>Eggs and Omelettes</b>			
Fried Eggs with Bacon .50	Eggs Benedict .75		
French Fried Eggs, Americains .60			
Eggs, Shirred .40	Eggs in Cocotte .40		
Scrambled, Garnished .60	Plain Omelette .50		
Omelette, Divers .60	Scrambled, Plain .50		
Poached Eggs on Toast .50			
<b>Fish</b>			
Boiled Salmon, Sauce Hollandaise .75			
Salmon, Broiled, Maitre d'Hotel .75			
Fried Filet of Sole, Tartar Sauce .60			
Poached Filet of Sole, Bonne Femme .60			
Filet of Sole, Meuniere .60	Fried Oysters with Bacon .70		
Oysters, Mornay, in Shell .75	Baked Scallops in Butter .70		
Lobster (in Season) Newburg, Thermidore			
Cold Half Lobster, Garnished 1.00			
<b>Entrees and Specials</b>			
Chicken Saute, Parisian 1.50	Fried Chicken, Maryland 1.50		
Supreme of Chicken "Old Mill" 1.50			
Chicken Cocotte, Grandmere 1.25			
Veal Chop en Casserole with Mushroom 1.00			
Veal Cutlet, Vienna Style .85	Risotto Financiere .90		
Chicken Patty with Mushroom .75	Mushroom on Toast .75		
Welsh Rarebit .50	Chicken a la King on Toast 1.00		
Scotch Woodcock .60	Yorkshire Buck .60		
Golden Buck .60			
<b>From the Grill</b>			
Sirloin Steak 1.25	Sirloin Steak for Two 2.25		
Tenderloin Steak 1.50	Filet Mignon with Mushroom 1.75		
Minute Steak 1.00	Pork Chop Robert .90		
Lamb Chops Maitre d'Hotel .90	Calves' Liver and Bacon .75		
Mixed Grill, "Old Mill" 1.00	Grilled Ham Steak .75		
Planked Steak (2) 2.75 (add. 1.00 per person)			
<b>Cold Meats</b>			
Roast Prime Beef .75	Ham .75		
Half Cold Chicken 1.25	Roast Pork .75		
Roast Lamb .75	Beef Tongue .75		
Cold Sliced Chicken 1.00			
Assorted Cold Meats with Chicken 1.00			
All Cold Meats Garnished			
<b>Vegetables</b>			
Green Peas .25	String Beans .25	Fresh Spinach .20	
Baked Tomato .20	Cauliflower, Buttered or Saute .25		
Asparagus in Season .35	Corn Fritters .20		
French Fried Onions .20	Stewed Corn .20		
Fresh Vegetable Plate with Poached Egg .75			
<b>Potatoes</b>			
Boiled .15	Mashed .15	Saute .25	Lyonnaise .25
French Fried .25	Home Fried .25	Au Gratin .25	
Hash Brown .25	Julienne .25	Parisian .25	
<b>Salads</b>			
Waldorf .40	Chicken .60	Lobster .75	Shrimps .65
Combination .60	Russian .60	Heart of Lettuce .40	
Lettuce and Tomatoes .45			
Salmon, Garnished .60	Beets and Potato .35		
Tomato Antiboise Surprise (Tuna fish) .60			
Fresh Fruit Salad .50	Orange Special .60		
<b>Sandwiches</b>			
Chicken .35	Western .30	Tongue .25	Creamed Salmon .25
Old Mill Special .60	Swiss Cheese and Ham on French Toast		
Kraft Cheese .20	Chicken Salad .30		
Club House .60	Lettuce and Tomatoes .25		
Ham .25	Combination .40	Roast Beef .25	
Cheese Dreams .50	Egg .25		
<b>Ice Cream and Sweets</b>			
Vanilla, Strawberry or Chocolate Ice Cream with Cakes .15			
Peach Melba .35	Biscuit Tortoni .35	Coupe St. Jacques .30	
Meringue Glacee or Chantilly .30	Omelette Souffle .40		
Baked Alaska (individual) .75	French Pastry .20		
Chocolate Eclair .15	Caramel Custard .15		
<b>Cheese</b>			
Kraft .15	Swiss .20	Oka 20	
Camembert .25	Roquefort .25	Old Canadian .20	
<b>Tea, Coffee, Etc.</b>			
Pot of Tea .15	Pot of Coffee .15	Glass of Milk .10	
Hot Chocolate .20	Cocoa .20	Malted Milk .15	
Iced Tea or Coffee .20	Buttered or Dry Toast .15		
Cinnamon Toast .15	Milk Toast .25		

Extra charge of 25c for 1 order served to 2 persons.

Dancing every evening 9.30 p.m. to 1 a.m.

Cover charge, week days 75c; Saturdays and holidays \$1.00 per person.

OPEN EVERY DAY IN THE YEAR. Government Tax 25% After 10 P.M. COVER CHARGE AFTER 10 P.M.

# Come è organizzato un menu à la carte

I cibi che troviamo nel menu sono:

- Antipasti freddi
- Antipasti caldi
- Minestre e zuppe
- Piatti a base di farinacei
- Uova
- Piatti a base di pesce
- Piatti a base di carne
- Contorni di verdure e ortaggi
- Dessert e dolci vari

...le portate del menu classico hanno nomi francesi

# Come è suddiviso il lavoro tra le **partite**

Antipasti freddi  
(salse fredde)

Antipasti caldi  
Minestre e zuppe  
Piatti a base di farinacei  
Uova

Piatti a base di pesce o carne  
porzionati prima della cottura  
(salse calde e fondi)

Piatti a base di pesce o carne  
cucinati interi o a pezzi grandi

Contorni di verdure e ortaggi

Dessert e dolci vari

Garde-Manger  
Hors-d'oeuvrier  
Boucher

Entremetier  
Légumier  
Potager

Saucier  
Poissonier

Rôtisseur  
Grillardin

Pâtissier  
Glacier  
Confiseur

...i dettagli per ogni partita...

## Antipasti freddi e salse fredde



ma non solo, anche la  
preparazione delle carni e dei  
pesci compete a...

## Chef Garde-Manger

che controlla le celle frigorifere e tutte le preparazioni fredde: non ha strumenti di cottura e lavora nella zona della cucina fredda e nelle zone di preparazione. Può essere aiutato da due Demi-Chef

- Chef Hors-d'oeuvrier  
solo antipasti freddi

- Chef Boucher  
= macellaio: preparazione delle carni

...i dettagli per ogni partita...

**Antipasti caldi**

(torte salate di verdura o altro)

**Minestre e zuppe**

**Piatti a base di farinacei**

(pasta, riso, gnocchi)

**Piatti di Uova**

**Contorni di verdure e ortaggi**



**Chef Entremetier**

cucina usando fornelli o piastre, cuocipasta, bollitore, forno misto, salamandra, bagnomaria. Prepara tutti i primi piatti in brodo e asciutti, i piatti a base di uova, i contorni di verdure NON fritti o grigliati, le torte salate. In alcuni casi anche dolci semplici se non c'è un pasticciere.

Può essere aiutato da

- **Chef Légumier**

tutte le verdure e contorni

- **Chef Potager**

tutte le minestre

...i dettagli per ogni partita...

**Le salse calde,  
i fondi di cucina,  
i piatti di pesce o carne  
porzionati prima della cottura  
e cucinati in umido o in tegame  
sono di competenza dello...**

questa è una  
macchina speciale  
per preparare  
grandi quantità di  
fondi di cucina e  
salse, è riscaldata a  
vapore ed è  
ribaltabile



## **Chef Saucier**

che è anche il capo partita più importante (può sostituire lo Chef de Cuisine). Durante la mattinata prepara le salse calde per tutta la cucina e piatti di carne a cottura prolungata (stracotti, brasati, stufati). Durante il servizio cucina carni e pesci piccoli o filetti, in padella o in casseruola usando i fornelli.

Con lui può collaborare lo

## **- Chef Poissonier**

che si occupa esclusivamente dei piatti di pesce

...i dettagli per ogni partita...

Piatti di pesce o carne  
cucinati interi o a pezzi  
grandi in forno,  
alla griglia o allo spiedo.  
Fritti di ogni tipo.



### Chef Rôtisseur

opera in una parte della zona  
cottura attrezzata con forno,  
griglia, friggitrice e spiedo.  
Esegue le cotture arrosto, in  
frittura e alla griglia di carni,  
pesci e verdure.

Se la griglia è di tipo  
tradizionale, a brace vera,  
allora può essere aiutato da  
uno

### - Chef Grillardin

che si occupa soltanto di  
griglia e spiedo



...i dettagli per ogni partita...

## Dolci

torte, paste, brioches, creme, gelati,  
praline...



## Chef Pâtissier

lavora in un reparto separato dalla cucina, attrezzato con un forno speciale e macchine per impastare, mescolare, raffinare, produrre gelati, temperare il cioccolato...

Prepara gli impasti anche per i colleghi delle altre partite. Nelle brigate grandi può essere affiancato da

- **Chef Glacier**

gelati e semifreddi

- **Chef Confiseur**

praline e lavori in cioccolato e zucchero

...i dettagli per ogni partita...

I cinque chef capo partita che abbiamo visto finora sono la spina dorsale della cucina: le cinque partite fondamentali.



Ma in ogni partita possiamo trovare ancora altre figure di supporto molto importanti: i commis

# I commis di cucina

Svolgono mansioni di supporto al lavoro dei cuochi, come:

- accendere le macchine
- pelare ortaggi
- pulire pesci
- preparare gli ingredienti per la linea
- predisporre gli utensili necessari
- mantenere efficienti le postazioni
- seguire la cottura dei cibi
- ripulire e riordinare a fine lavoro



# I commis di cucina

esistono due livelli di commis

**1° Commis:** collabora con il capo partita e deve avere già un minimo di esperienza lavorativa. Può seguire le cotture e svolgere operazioni di una certa importanza.

**2° Commis:** è il primo livello a cui accede un giovane aspirante cuoco. Svolge solo operazioni semplici e di supporto.



# gli altri Chef...

Se la brigata di cucina è molto numerosa, anche il resto del personale lo è... e si può arrivare ad avere anche più di 100 operatori in tutta la struttura alberghiera.

Allora occorre uno Chef che **prepara i pasti al personale**: lo

## Chef Communard

é il primo ruolo da capo partita che viene affidato a un giovane cuoco promosso dalla qualifica di 1° Commis.



# gli altri Chef...

Nel caso in cui non sia possibile o conveniente acquistare i prodotti di panificazione quotidianamente (come ad esempio sulle navi da crociera), può essere presente una figura destinata a produrre i vari tipi di PANE necessari...

## Boulangier

cioè, il panettiere...



# gli altri Chef...

Quando uno degli chef capo partita ha il turno di riposo, deve essere sostituito: lo

## Chef Tournant

è un cuoco molto in gamba, in grado di svolgere tutte le mansioni degli altri componenti della brigata: un autentico Jolly tuttofare.



# gli altri Chef...

Negli Hotel di lusso la cucina virtualmente non chiude mai. Se c'è un arrivo in piena notte e viene richiesto di consumare qualcosa dalla cucina, qualcuno deve essere disponibile per questo: ecco lo

## Chef de Garde

...è un compito che viene assegnato a rotazione: lo Chef de Garde presidia la cucina e segue le cotture prolungate che si estendono negli orari di chiusura nella pausa pomeridiana.

Può essere svegliato la notte in caso di necessità ad orari insoliti.



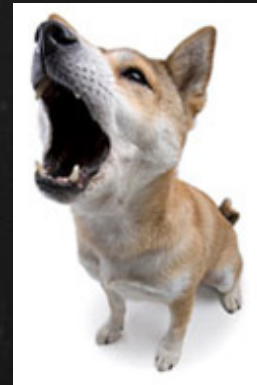


# gli altri Chef...

**Durante il servizio** le ordinazioni o **comande** dalla sala ristorante si susseguono a ritmo frenetico: bisogna filtrarle in modo che la cucina possa lavorare nel modo più fluido e rapido possibile. Ecco a voi...

## I' Aboyeur

...letteralmente significa "abbaiatore", ed è un compito che viene di solito svolto dallo **Chef de Cuisine**. Lo Chef al **pas**se controlla i piatti in uscita e trasmette ad alta voce con ordini secchi e perentori le **comande** ai capi partita. Questi a loro volta rispondono, confermando di aver capito, ed eseguono. In pratica, un direttore d'orchestra...



...ma sopra tutto questo regna lui...

Lo **Chef de Cuisine**, ovvero il capo servizio responsabile di tutto il reparto cucina.

Le sue mansioni:

- **decide** i menu insieme al Maître
- **comunica** con i fornitori
- **acquista** le derrate alimentari
- **dirige** il lavoro della cucina
- **assegna** i compiti ai capi partita
- **determina** i turni di lavoro e riposo
- **organizza** eventi e banchetti
- **controlla** i consumi e il food cost
- **relaziona** alla Direzione
- **cucina** provando nuovi piatti e
- **istruisce** i capi partita ad eseguirli

