

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

Προσωπικό μαγειρείου, χαρακτηρίζεται το σύνολο των επαγγελματιών και μαθητευόμενων μαγείρων και του βοηθητικού προσωπικού που το αντικείμενο εργασίας τους είναι η διαδικασία μετατροπής των πρώτων υλών σε εδέσματα, καλαίσθητα και ασφαλή, σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζει η επιχείρηση και υπό την εποπτεία του CHEF(αρχιμάγειρα), αλλά και η συντήρηση του εξοπλισμού και των χώρων του μαγειρείου. Το προσωπικό στο σύνολό του ονομάζεται **Brigade de cuisine** (μπριγκάντα-ομάδα).

Το προσωπικό σε ένα μαγειρείο εξαρτάται από: το μέγεθος της επιχείρησης, τον τύπο της επιχείρησης, την οργάνωση της επιχείρησης, το σύνολο των ατόμων που σιτίζονται καθημερινώς, το είδος των πελατών που σιτίζει η επιχείρηση, τον εξοπλισμό του μαγειρείου, αν η επιχείρηση αναλαμβάνει ειδικές εκδηλώσεις (βαπτίσεις, γάμους, parties κτλ).

Οι μικρές επιχειρήσεις απασχολούν στην κουζίνα τους έναν CHEF και δύο με τρεις βοηθούς του.

Μια μεσαία επιχείρηση, απασχολεί έναν CHEF, καθώς και εργαζόμενους στην κουζίνα με πιο συγκεκριμένα καθήκοντα (υπεύθυνος παρασκευών κρύας κουζίνας, σαλατιέρα, ψήστη, ζαχαροπλάστη).

Μια μεγάλη επιχείρηση, λόγω των πολλαπλών δραστηριοτήτων της, των απαιτήσεων για αυξημένη παραγωγή εδεσμάτων, απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό με πείρα και επαγγελματική κατάρτιση. Έτσι δημιουργείτε μια ομάδα προσωπικού με συγκεκριμένες ειδικότητες (αρχιμάγειρας – chef, σου – σεφ, Σωσιέ, Αντρεμετιέ, Ροτισέρ, Γκαρντ- Μανζέ, Πατισιέ, Τουρνάν, Σεφ ντε Γκαρντ). Την ομάδα αυτή την ονομάζουμε Brigade de cuisine.

Αρχιμάγειρας (Chef de cuisine-executive chef - head chef).

- Είναι υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία της Κουζίνας. Εκτελεί περισσότερο επιτελικά καθήκοντα :
- Είναι υπεύθυνος του τμήματος του μαγειρείου. Συνθέτει το Menu και την κάρτα εδεσμάτων σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του εστιατορίου.
- Επιλέγει το προσωπικό του μαγειρείου, κατανέμει σε αυτό τις ανάλογες εργασίες και το ωράριο εργασίας τους.
- Συνεργάζεται με τον υπεύθυνο αγορών σχετικά με τις αγορές κρεάτων, ψαριών, λαχανικών και φρούτων.

- Τηρεί τον προϋπολογισμό του κόστους των φαγητών και τον συγκρίνει με το πραγματικό κόστος
- Συντάσσει την αίτηση προμήθειας των υλικών που χρειάζεται η κουζίνα.
- Είναι υπεύθυνος για την τάξη και την καθαριότητα του χώρου του μαγειρείου και τη σωστή χρήση και λειτουργία των μηχανημάτων.
- Παρευρίσκεται πάντοτε κατά τη διάρκεια του Service και ελέγχει κάθε εξερχόμενο πιάτο.
- Ελέγχει την ποιότητα, την ποσότητα, την εμφάνιση και τον απαιτούμενο χρόνο ετοιμασίας των εδεσμάτων.
- Ελέγχει τις απαραίτητες οδηγίες στους νέους μαγείρους και στους μαθητευόμενους.
- Φροντίζει επίσης για το Menu του προσωπικού της επιχείρησης.

Γενικά ο **Αρχιμάγειρας (Chef de cuisine-executive chef - Head chef)** επιδιώκει τη μείωση του κόστους παραγωγής, ελέγχει την παραγωγή και την απόδοση του προσωπικού.

Σου – Σεφ (Sous - chef)

Αναπληρώνει τον Σεφ κατά τη διάρκεια απουσίας αυτού και τον βοηθά στο έργο του.

Σωσιέ (Saucier)

Παρασκευάζει τις ζεστές σάλτσες, μερικά ζεστά ορεκτικά, πιάτα ψαριών ποσέ και σωτέ και τις σάλτσες αυτών και πιάτα κρεάτων ποσέ και μπραιζέ.

Αντρεμετιέ (Entremetier)

Παρασκευάζει τις σούπες και τα κονσομέ, τα πιάτα των λαχανικών και ζυμαρικών και όλες τις παρασκευές των αυγών, των ζυμαρικών, ζυμών και ρυζιού.

Ροτισιέρ (Rotisseur)

Ετοιμάζει πιάτα κρεάτων ψητά και σχάρας, ψητές παρασκευές ψαριών, πουλερικών και κυνηγιού. Είναι υπεύθυνος για την παρασκευή τηγανιτών πατατών (FRITE).



Γκαρντ- Μανζέ (Garde - Manger)

Ασχολείται με τον τεμαχισμό των ωμών κρεάτων και ψαριών. Ετοιμάζει τις σαλάτες και τα πιάτα του κρύου μπουφέ. Ετοιμάζει τις γεμίσεις κρεάτων, τα κρύα πιάτα, τις κρύες σάλτσες. Είναι υπεύθυνος για τη διακόσμηση και τη συντήρηση των διακοσμήσεων των εδεσμάτων του μπουφέ.

Πατισιέ (Pâtissier)

Ασχολείται με όλα τα παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής, κρύα και ζεστά, παγωτών και ειδών ζαχαροπλαστικής για πρωινό (Breakfast). Συνεργάζεται άμεσα με τη ζεστή και κρύα κουζίνα για την παρασκευή διαφόρων ζυμών, καθώς και με το Μπουφέ για την παρασκευή και τη διάθεση διαφόρων αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής.



Τουρνάν (Toyrnant)

Αναπληρώνει τους τμηματάρχες κατά την ημέρα ρεπό ή απουσίας.

Σεφ ντε Γκαρντ (Chef de Garde)

Εργάζεται στο μαγειρείο πριν και μετά το σέρβις (όχι στην ώρα αιχμής).

POT AGER

Ασχολείται μόνο με τις σούπες και κονσομέ . Εργάζεται στη ζεστή κουζίνα υπό την επίβλεψη του entremetier.

BOUCHER

Είναι το άτομο που ασχολείται με την κοπή των κρεάτων , το τεμαχισμό τους για τον garde manger.Στο τμήμα αυτό γίνεται η προετοιμασία προϊόντων κρέατος για την παρασκευή μπιφτεκιών , λουκάνικων κλπ..

HORS-DOEUVRIER

Είναι αυτός που ασχολείται με την παρασκευή των διαφόρων ορεκτικών σε όποια εκδήλωση προκύπτει η και καθημερινά . Εργάζεται επίσης υπό την εποπτεία του garde manger.

CHEF DE GRILLE

Προετοιμάζει τις μερίδες των κρεάτων και των ψαριών για τα δευτερεύοντα εστιατόρια του ξενοδοχείου , grille room , ταβέρνες , εστιατόρια.

CUISINIER

Είναι ο μάγειρας που ασχολείται με το φαγητό του προσωπικού με την συνεργασία του chef du personnel.Επίσης είναι ο μάγειρας όπου εργάζεται μόνος του και σε ξεχωριστή κουζίνα χωρίς κάποιο βοηθό.

REGIMIER

Είναι ο διαιτολόγος της κουζίνας , μπορεί να είναι και ένας μάγειρας που έχει αρκετές γνώσεις όσων αφορά την διαιτολογία.

ABOYEUR

Ο εκφωνητής προς τον μάγειρα για τις διάφορες παραγγελίες του εστιατορίου a la carte.

POISSONER

Παρασκευάζει τα διάφορα ψάρια εκτός αυτών που είναι της αρμοδιότητας του rotisseur.Εργάζεται στην κρύα κουζίνα.

REST AURATEUR

Ασχολείται με τις διάφορες εκδηλώσεις, δεξιώσεις κάποια έκτακτα γεύματα και τα μπουφέ είτε σε εκδήλωση είτε καθημερινά.

Παράδειγμα εφαρμογής διαδικασιών για την κατανόηση της λειτουργίας της κουζίνας

Για να κατανοήσουμε την οργάνωση της κουζίνας είναι καλύτερο να ακολουθήσουμε βήμα βήμα τις διαδικασίες και να δούμε τι ακριβώς γίνεται από τη στιγμή που ο πελάτης δίνει την παραγγελία στον σερβιτόρο μέχρι τη στιγμή που παραλαμβάνει το γεύμα στο παρακάτω παράδειγμα:

Βέβαια μπορεί να διαφέρει από επιχείρηση σε επιχείρηση. Έστω λοιπόν ότι ο πελάτης παραγγέλνει:

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΟΣΟΥΠΑ

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

ΤΟΜΑΤΑ ΣΑΛΑΤΑ

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ

ΚΑΦΕ

Ο σερβιτόρος γράφει την παραγγελία σε τριπλότυπο και αρχίζει η διαδικασία:

1. Ενημερώνει τον πελάτη ότι για την μπριζόλα θα πρέπει να περιμένει 10' μέχρι να ψηθεί.

2. Ένα αντίγραφο πηγαίνει στον ταμπλίστα.
3. Το άλλο αντίγραφο πηγαίνει στη ζεστή κουζίνα.
4. Ο Aboyer (έλεγχος κοστολόγησης παραγγελιών) παραγγέλλει τη σούπα και τη σαλάτα από τον Saladier
5. Η σούπα αμέσως θα σταλεί από τον Potager.
6. Ο Aboyer την ελέγχει και τη δίνει στο σερβιτόρο και έτσι είναι σίγουρος ότι το γεύμα δόθηκε στον πελάτη.
7. Ο Chef Rottiseur παίρνοντας την παραγγελία για μπριζόλα μόσχου στη σχάρα, την παραγγέλλει από τον Garde Manger ο οποίος την στέλνει για ψήσιμο.
8. Όταν ο σερβιτόρος επιστρέψει, ο Aboyer ρωτάει τον Chef Rottiseur για την μπριζόλα.
9. Με τη σειρά του θα ερωτηθεί και ο Entremettier.
10. Ο Aboyer τα παραδίδει όταν ετοιμαστούν στον σερβιτόρο αφού ελέγξει κι έτσι συμπληρώνεται ο έλεγχος της παραγγελίας. Αν ο Aboyer κρατήσει σημειώσεις για όλα τα πιάτα που σερβιρίστηκαν θα είναι σε θέση να ξέρει πόσες μερίδες από κάθε πιάτο πουλήθηκαν.
11. Όταν παραγγέλλεται γλυκό ή επιδόρπιο, ο σερβιτόρος ελέγχει χωριστά το ζαχαροπλαστείο αν υπάρχει το συγκεκριμένο γλυκό.
12. Το ίδιο κάνει και για τον καφέ. Ενημερώνει τον μπουφέ ο οποίος ετοιμάζει και σερβίρει τσάι, σοκολάτα, καφέ, τوست και κέικ. Όταν ο ταμπλίστας συγκεντρώνει όλες τις παραγγελίες τις συγκρίνει με αυτές τις κουζίνας για να σιγουρευτεί ότι χρεώθηκαν όλες.

ΣΤΟΛΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

Η στολή των μαγείρων είναι συγκεκριμένη και αποτελείται από τα εξής μέρη :

- Σκούφο (λευκό)
- Μαντήλι λαιμού
- Μπλούζα λευκή σταυροκουμπωτή.
- Παντελόνι καρό ή ριγέ ή γκριζο.
- Ποδιά μακριά και λευκή.
- Τορσόν (πετσέτα).



ΣΗΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΟΛΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΧΩΡΟ

Η στολή εργασίας είναι ένα θέμα που απασχολεί ιδιαίτερα τον κλάδο ιδιαίτερα σε περιπτώσεις ανθρώπων που ασχολούνται ερασιτεχνικά (Σημειώνεται ότι στον κλάδο μας υπάρχουν πολλοί ερασιτέχνες) Πολλοί ασυνείδητοι δεν φορούν καθόλου στολή ή όταν τη φορούν δεν είναι καθαρή και επιμελημένη

Την ευθύνη για το θέμα αυτό φέρουν κυρίως οι ίδιοι αλλά και οι επιχειρήσεις που το επιτρέπουν ή το ανέχονται, αυτό σημαίνει έλλειψη επαγγελματικής συνείδησης.

Η στολή εργασίας πρέπει σε κάθε περίπτωση να αλλάζεται τουλάχιστον μια φορά την ημέρα.

Πολλοί ισχυρίζονται ότι η στολή εργασίας του προσωπικού κουζίνας μπορεί να είναι οποιαδήποτε αποφασίσει η εκάστοτε επιχείρηση

Έτσι συναντάμε επιχειρήσεις που ασχολούνται με τον επισιτισμό και τα τρόφιμα να επιλέγουν πολύχρωμες στολές σύμφωνα με το μάρκετινγκ σε πολλές περιπτώσεις στολές που δεν εναρμονίζονται με την υγιεινή και την ασφάλεια. Κάτι τέτοιο είναι εντελώς απαράδεκτο αφού σκοπός της λευκής στολής είναι να εμφανίζει τη βρωμιά όχι να την αποκρύπτει επομένως το βασικό χρώμα της πρέπει να είναι το λευκό όχι μόνο για τους μαγείρους αλλά και για όλους όσους χειρίζονται τρόφιμα.

Δεν υπάρχει κανονισμός που να αναφέρει πόσες φορές αλλάζεται η στολή κατά τη διάρκεια της εργασίας

Αυτό που είναι σίγουρο είναι ότι η στολή πρέπει να είναι πάντοτε καθαρή καθ όλη τη διάρκεια της εργασίας.

Πολλές σύγχρονες επιχειρήσεις επιβάλλουν στο προσωπικό να αλλάζει τακτικά στολή εργασίας προκειμένου να διασφαλίζουν την καθαριότητα και το επίπεδο παροχής υπηρεσιών.

Η καθαρή και επιμελημένη στολή εργασίας κάθε εργαζόμενου είναι δείγμα Επαγγελματικής προσωπικότητας, Επαγγελματικής συνείδησης, Της ποιότητας εργασίας που προσφέρει ο εργαζόμενος.

Η στολή προκαλεί την θετική ψυχολογία του ατόμου που τη φορά και έτσι γίνεται καλύτερος στη δουλειά του.

Εξυψώνει περισσότερο το άτομο στα μάτια των καταναλωτών και του κόσμου γενικότερα.

Η εξωτερική εμφάνιση των μαγείρων και όλων των εργαζομένων στην επαγγελματική κουζίνα είναι βασικό στοιχείο χαρακτηρισμού της επιχείρησης από τους πελάτες (ότι η επιχείρηση αυτή τηρεί ή δεν τηρεί καθαριότητα.)

Να έχετε υπόψη ότι η λερωμένη στολή εργασίας από ώρες η ημέρες αποτελεί και μέσο μετάδοσης των μικροβίων για τα τρόφιμα – εδέσματα που χειριζόμαστε.

Κόστος - Οφέλη από τη στολή εργασίας

Αν σκεφτεί κανείς ότι τη στολή εργασίας τη φορά για το 1/3 περίπου της ζωής του πιστεύω ότι αξίζει να επενδύσει σε μια κατάλληλη, προστατευτική σωστή και καλής ποιότητας στολή εργασίας έχοντας βέβαια υπόψη και όλα τα παραπάνω

Σκεφτείτε ότι μια πλήρης στολή κοστίζει όσο και ένα άλλο οποιοδήποτε ντύσιμο ίσως και λιγότερα

Σκεφτείτε το γεγονός ότι δεν θα λερώνεται τα ρούχα σας με κίνδυνο να μην βγαίνουν οι λεκέδες.

Σκεφτείτε την καλή η κακή εικόνα που δημιουργείται στο υποσυνείδητο των πελατών σας.
Μια καλής ποιότητας στολή απορροφά τον ιδρώτα και έτσι το άτομο αισθάνεται πιο ξεκούραστα και βολικά στο χώρο του.
Μια καλής ποιότητας στολή εργασίας με μακριά μανίκια προστατεύει από πιτσιλίσματα υγρών π.χ. λαδιού, σάλτσας κατά την ώρα της εργασίας ενώ τα κοντά μανίκια αφήνουν εκτεθειμένα τα χέρια με κίνδυνο εγκαύματος.

ΠΗΓΕΣ

- Νικόλαος Ράπτης, Μαζική Παραγωγή Φαγητών, ΤΕΙ Αθήνας, 1990
- Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας, *Διοίκηση Επιχειρησιακών Επιχειρήσεων*, Interbooks, 1999
- Αρβανίτης Κώστας, *Εστιατόριο*, Εκδ. Προπομπός, 2001