



**TIPOS DE COZINHA**

# **cozinha regional**

Na Cozinha Regional, a confecção varia de região para região, devido aos costumes tradicionais e aos produtos produzidos na própria região

# **cozinha nacional**

A Cozinha Nacional é constituída por um conjunto de pratos originários de um único País, podendo ter a designação do mesmo

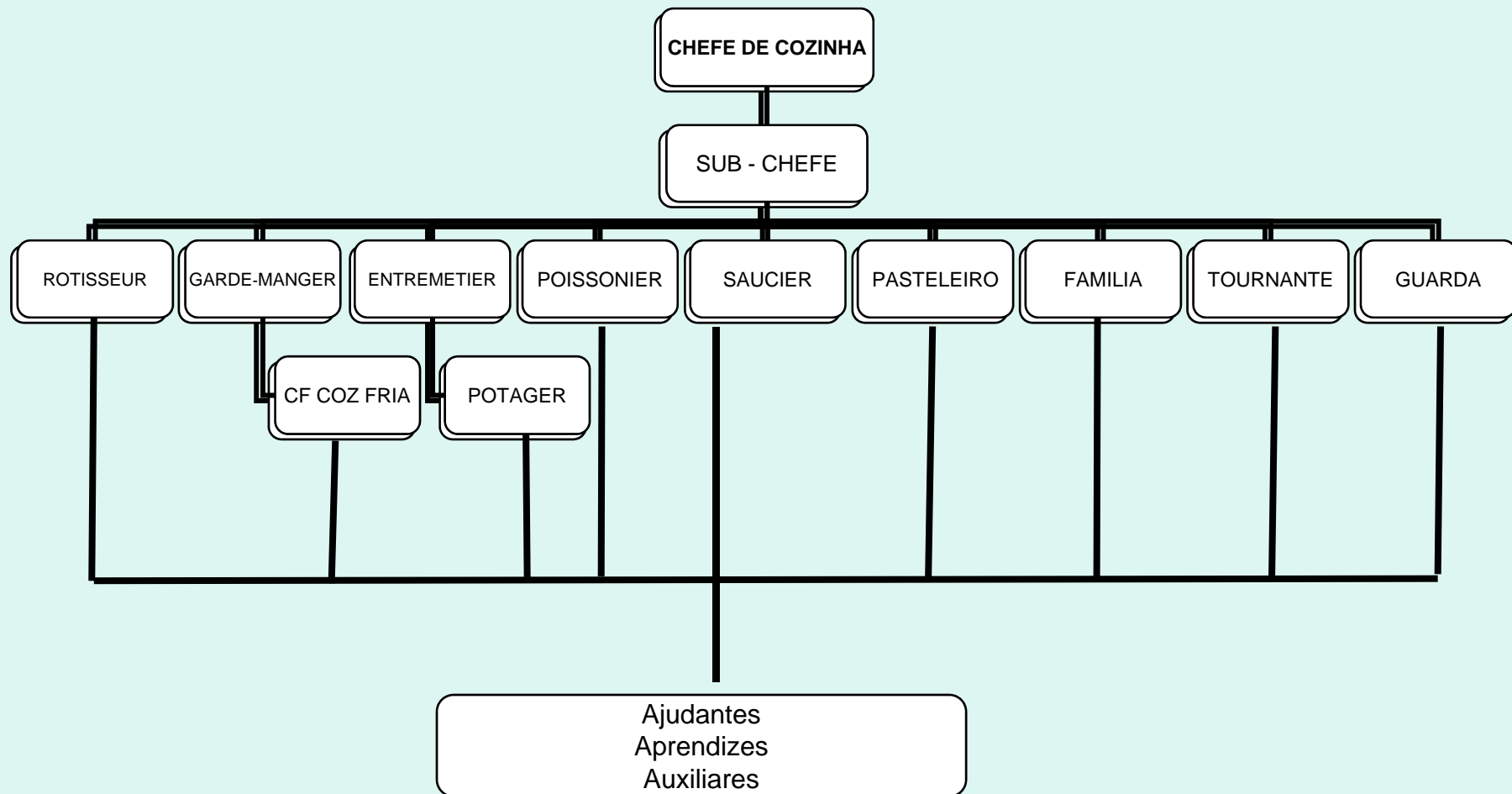
# cozinha internacional

Cozinha Internacional, é todo o conjunto de iguarias e pratos provenientes dos diversos países que se tornam conhecidos mundialmente

Podendo ser considerada também:

- Confeções específicas
- Iguarias criadas pelos grandes Chefes ( Carême, Escoffier, Beacuse, etc. )

# ORGANIGRAMA ( GRANDE COZINHA )



# Brigada de Cozinha

- **TOURNANTE** – Substitui os chefes de partida.
- **FAMILIA** – Confecciona as refeições do pessoal.
- **GARDE MANGER** – Mantêm o stock de mercadorias  
Prepara todas as carnes e peixes  
( limpa, corta, ata e tempera )  
Confecciona os pratos frios, molhos  
frios, saladas, acepipes  
Confecciona e decora o BUFFETS  
de frios

**SAUCIER** – Confecciona as bases e molhos de carne  
( carnes estufadas e salteadas )

Este cargo é ocupado pelo 2º chefe nos estabelecimentos mais pequenos

**POISSONIER** – Confecciona todos os peixes, excepto os frios e grelhados  
Confecciona molhos e caldos de peixe

**RÔTISSEUR** – Confecciona as carnes: assadas  
grelhadas  
fritas  
Prepara e confecciona todas as batatas destinadas a serem fritas

# BRIGADA DE COZINHA

**ENTREMETIER** – Prepara e confecciona todos os legumes excepto os fritos  
Pratos com ovos  
Massas Italianas  
Sopas, caldos brancos, dietas  
( nas casas grandes, tem como adjunto o Potager )

**SUB – CHEFE DE COZINHA-** Substitui o Chefe de Cozinha no exercício das suas funções

## CHEFE DE COZINHA

-Organiza, coordena, dirige e verifica os trabalhos de em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares.

-Elabora ou contribui para a elaboração do plano de ementas e listas de restaurante, com uma certa antecedência, tendo em atenção a natureza e o número de pessoas a servir, os víveres existentes ou susceptíveis de aquisição e outros factores; requisita às secções respectivas os géneros que necessita para a sua confecção.

-Dá instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confecção dos pratos, tipos de guarnição e quantidades a servir.

## CHEFES DE COZINHA

-

-Cria receitas e prepara especialidades, acompanha o andamento dos cozinheiros, assegurando-se da perfeição e da sua concordância com o estabelecimento.

- Supervisiona a saída das iguarias preparadas, assegurando-se de que elas correspondem aos pedidos, e sejam perfeitas sobre todos os pontos de vista.

-É responsável pela elaboração das ementas do pessoal e pela boa confecção das respectivas refeições, tanto qualitativa e quantitativamente.

## CHEFE DE COZINHA

- Controla a qualidade e a quantidade das mercadorias entregues pelos fornecedores, e / ou quando necessário, efectuará as compras de acordo com o sistema das empresas; controla as quantidades e qualidade das mercadorias entregues na cozinha, provenientes de outras secções, certificando-se de que correspondem às requisitadas.
- Executa todos os mapas, inventários e relatórios do seu departamento, e administra o orçamento atribuído ao mesmo.

## CHEFE DE COZINHA

- Executa todos os cálculos de custo ( directos e indirectos ) rápida e eficientemente, tendo em conta o valor das capitações.
- Colabora na aquisição de equipamento e utensílios, assim como na sua implantação e manutenção.
- Mantém a ordem e a disciplina no trabalho, assim como as boas relações entre o pessoal da cozinha e o dos outros departamentos.

