

La storia della CUCINA

Una serie di fattori storici, culturali e tecnologici, ha portato l'industria della ristorazione al livello che oggi essa occupa.

Questo capitolo provvede a passare in breve rassegna alcuni fattori, sui quali più tardi appoggeremo l'intero contenuto. Le combinazioni di metodi classici di lavoro, uniti ad ingredienti ed equipaggiamenti contemporanei, oltre che alla competenza, hanno senz'altro contribuito a far guadagnare quel posto di tutto rispetto che ha oggi raggiunto l'industria della ristorazione.

Gli chefs professionisti sono i veri custodi della reputazione che questa professione gode, perciò riteniamo giusto dedicare un intero capitolo alle caratteristiche del personale di cucina ed alle competenze in generale di cuoco, oltre che alle sue responsabilità.

La storia del cucinare è indubbiamente vecchia come il mondo, e l'attuale condizione nella ristorazione nell'insieme è il diretto riflesso dello sviluppo umano. Nel capitolo che segue cercheremo di identificare tutti quei fattori che hanno portato i più diretti e visibili effetti, cioè: l'esplorazione, i viaggi, la storia del sistema politico europeo. Si cercherà, inoltre, di spiegare nel tempo l'evoluzione della ristorazione ed i motivi per cui la gente "mangia fuori".

LE MAGGIORI INFLUENZE STORICHE

Benchè gli esseri umani tendano a cibarsi con prodotti dei loro paesi nativi, il viaggiare ha cambiato questa tendenza, non solo per ciò che riguarda il "tipo" di cibo, ma anche il sistema di "preparazione".

Proprio il viaggiare alla ricerca di nuove terre da conquistare è stato uno dei più influenti fattori nello sviluppo e nella crescita della cucina. Greci e Romani furono i primi ad esserne influenzati ed a cambiare le loro abitudini alimentari, poichè in ogni nazione che conquistavano si appropriavano oltre che degli oggetti di valore anche delle specialità culinarie, ad esempio: il pane lievitato, i vini, i dolci, gli insaccati, le salse, ed anche di piatti locali. A loro volta quando i Romani marciarono verso quella che un giorno sarebbe stata l'Europa, diffusero fra le popolazioni prodotti e ricette anche di altri paesi conquistati: molti di quei piatti esistono ancora es. i "Sauerkraut" della Germania di oggi. Un'altro esempio di influenza culinaria attraverso la conquista è ciò che portarono i mori in Spagna e Portogallo e che ancora oggi troviamo, cioè gli sciropi dolci, la pasticceria alle mandorle.

Durante il medioevo il viaggiare diminuì, gli unici a muoversi furono i crociati che viaggiavano verso le terre sante ed i pellegrini che si recavano ai vari reliquiari in terra santa. In questa era il cucinare non ebbe pressochè alcun sviluppo. Nei monasteri i frati custodivano le ricette del cucinare dei ricchi, mentre la gente fuori dalle mura continuava a preparare i semplici e rudi piatti con i quali si sono sfamati per generazioni.

Nel frattempo l'esplorazione di nuovi mondi diminuì e ci vollero molti decenni prima che qualcosa di nuovo influenzasse l'ormai costituita cucina Europea. Ciò accadde con la scoperta delle Americhe, al ritorno portarono dei prodotti commestibili che non esistevano ancora in Europa, come: Il Cioccolato, i fagioli, il granoturco, le patate, i pomodori, il peperoncino. Molti di questi prodotti all'inizio vennero considerati come

cibi velenosi. Fu per mezzo di un famoso agronomo francese A. Parmantier (1737-1813) che riuscì a convincere e a far coltivare, quindi mangiare al popolo le patate per mezzo di una campagna cominciata nel 1774.

Altri cibi nuovi ma più familiari al popolo presero piede poiché assomigliavano a cibi che già si conoscevano in Europa, es. il tacchino.

Con la fine del medio evo ritornò di moda presso i ricchi il viaggiare anche se era ancora abbastanza rischioso, comunque con l'utilizzo di grosse e sempre più moderne navi, capaci di compiere lunghi viaggi, dette la possibilità alle classi agiate e nobili di muoversi con grande libertà portando con sé cibo e sistemi di cottura e restando a volte essi stessi influenzati dal cibo dei paesi che visitavano.

Il numero impressionante degli chefs francesi in Russia nel 18° e 19° secolo fu la testimonianza della maniera con la quale la cultura della ristorazione tendeva muoversi da un paese all'altro.

Thomas Jefferson durante i suoi ripetuti viaggi in Europa portò in America: la pasta, il gelato ed una quantità di nuovi frutti. Gli immigranti che si spostavano da una nazione all'altra per cercare una vita migliore o per sfuggire alle persecuzioni religiose, portarono con essi i loro piatti tradizionali ed anche modi di cucinare differenti.

I soldati che combatterono durante la 1° guerra mondiale, rimpatriando (USA) portarono con essi gusti nuovi acquisiti in Francia, Germania, Italia.

Al finire del 20° secolo, finalmente anche le classi medie poterono permettersi i viaggi anche all'estero per divertimento, questa enorme massa di persone ha finito per mezzo di gusti acquisiti nei paesi visitati, d'influencare la cucina di molti ristoranti. I cibi dei Caraibi, Estremo Oriente, Francia, Italia, sono divenuti ai giorni nostri molto popolari, poiché grazie ai rapidi mezzi di trasporto, il mondo sembra diventato più piccolo, ed i gestori dei locali e gli chefs non hanno nessun problema di approvvigionamento.

IREALI E L'ASCESA DEL CETO MEDIO

Le famiglie reali sovente si sposavano fra loro per ragioni di stato e per creare alleanze politiche; dall'unione di queste famiglie ne derivò un miscuglio di usanze e costumi di differenti nazioni, non solo per ciò che concerneva piatti particolari e sistemi di cottura, ma anche per gli stili di vita.

Caterina De Medici, per esempio (1519-1589) andò in sposa in Francia come risultato di un'alleanza reale, si portò con sé uno stuolo di cuochi da Firenze, ed ancor oggi il vasto numero di piatti di origine fiorentina nella cucina francese ne testimonia ancora l'influenza.

Quando la monarchia ed il sistema feudale incominciò il declino, vi si ebbe un cambiamento nella struttura sociale. Gli chefs che un tempo lavoravano per le famiglie reali cominciarono a passare al servizio nelle case dei nuovi arricchiti, cioè delle classi non nobili, il risultato fu l'espansione dell'Alta cucina, prima alle classi più agiate, e poi alle grandi masse della classe media.

La graduale dissoluzione degli strati di classe, l'abilità delle persone nel salire da classi sociali più basse alle medie o alle alte, portò la cucina d'alto rango a mischiarsi con cucine meno nobili come quella borghese.

SCIENZA E TECNOLOGIA

Sin da quando l'uomo imparò a controllare il fuoco, il progresso scientifico e la tecnologia hanno avuto una relazione diretta nella produzione e preparazione del cibo. Il progresso tecnologico nelle fattorie ha aumentato la produzione migliorando la qualità

e la disponibilità. L'allevare animali per mezzo di speciali tecniche atte ad ottenere dagli stessi particolari caratteristiche, togliendo quelle non desiderate, ci permette di allevare animali che avranno una migliore sapore e resa e con pochi grassi.

Equipaggiamenti ed attrezzature hanno subito un'identica evoluzione, dai rudimentali attrezzi per tagliare sino ai più attuali recipienti per cuocere cibi e liquidi, sino ai recenti forni a microonde sino alle attuali attrezzature computerizzate, per non parlare dell'enorme beneficio apportato dalla refrigerazione, che ci permette di conservare a lungo i cibi, inviandoli in ogni luogo senza significanti perdite di qualità, gli attuali sviluppi scientifici ci permettono di allungare la conservazione dei cibi, evitando incidenti dovuti al deterioramento, contaminazione, avvelenamento. Esempi di queste tecniche avanzate sono la Pastorizzazione il congelamento a secco, il sottovuoto e le irradiazioni.

Sempre più veloci sistemi di trasporto rendono possibile il reperire cibi provenienti da altre zone geografiche, permettendoti anche l'uso di prodotti fuori stagione, cose un tempo impossibili.

La NUTRIZIONE una scienza relativamente giovane, ci permette di capire sempre più riguardo a come il cibo che noi mangiamo viene convertito in energia, e quale sarà il suo effetto sul nostro corpo; Le vecchie tecniche usate nel cucinare sono state via-via sempre più modernizzate ed altre nuove sono state trovate, portando così l'industria ristorativa al passo con le necessità della società occupandosi di mantenere l'equilibrio fra la salute ed il mangiare bene.

LA STORIA DELLA RISTORAZIONE E LA SUA EVOLUZIONE

Il primo ristorante (inteso come quelli di oggi) aprì nel 1765 a Parigi da M. Boulanger. Questo taverniere era consueto servire un piatto fatto con piedini di pecora o di maiale in salsa bianca adducendogli un potere altamente "Ristorativo o "Ristorante". Venne ben presto citato dalla Corte per aver violato il monopolio corporativo che a quei tempi vigeva, ma esso vinse la causa permettendogli così di proseguire, ed una volta rotto il ghiaccio, moltissimi altri ristoranti aprirono in rapida successione.

La rivoluzione francese (1789-99) ebbe un significativo e particolare effetto sulla proliferazione dei ristoranti, poichè molti chefs che lavoravano per la nobiltà, si trovarono all'improvviso senza lavoro e dovettero scegliere di emigrare all'estero o rimanere in patria aprendo così nuovi ristoranti.

Il ristorante si dimostrò subito un'ottima fonte di guadagno, sebbene fossero all'inizio frequentati da solo uomini, ma ciò cambiò ben presto col mutare dei costumi della società di allora.

La grande cucina visse momenti di splendore per mezzo di **ANTOIN CAREME** (1784- 1833) abile chef, il primo che con il suo libro "LA CUCINA CLASSICA" (1856) codificò le ricette di numerosi piatti e salse.

Nel frattempo apriva a Londra il **SAVOY HOTEL** (1898) sotto la direzione di **CESARE RITZ** e lo chef **AUGUSTO ESCOFFIER** (1847-1935), la grande cucina era stata sino ad ora appannaggio delle persone di un certo rango sociale, poichè i ristoranti dell'epoca offrivano un menù semplice alla TABLE d'HOTE con scelte quasi inesistenti, questi due signori per primi si misero ad offrire con successo ai clienti un albergo degno di una reggia, con grandissime sale da pranzo, arredate con velluti, marmi e cristalli offrendo un menu con ampie possibilità di scelta, il risultato fù che anche le persone benestanti poterono finalmente uscire a pranzare nei ristoranti.

Oggi le varietà di locali esistenti riflettono gli interessi, le esigenze gli stili di vita della nostra società moderna, mettendoci a disposizione locali come: Birrerie, Trattorie, ristoranti Etnici, Fast food, Ristoranti d'albergo, e la lista può proseguire ancora per molto.

ALCUNI DEI PIU' AUTOREVOLI PERSONAGGI

L'elenco dei maggiori fattori d'influenza è lungi dall'essere completo, ulteriori informazioni che riguardano l'influenza dei popoli sul cibo e sulla sua evoluzione li potrete leggere consultando le fonti di altri libri. Diamo qui un breve cenno di quelle persone che più hanno contato nel promuovere e migliorare lo sviluppo della ristorazione attraverso i secoli.

ANNA D'AUSTRIA (1601-66)

Moglie di Luigi 13°, essa era un membro della famiglia spagnola degli Asburgo. Al suo seguito portò degli chefs spagnoli che introdussero la salsa Spagnola e l'uso dei "roux" utilizzate per ispessire le salse.

CATERINA DE MEDICI (1519-89)

Famosa principessa italiana da Firenze, sposò il duca d'Orleans futuro Re di Francia Enrico 2°. Essa introdusse uno stile raffinato del mangiare, incluso l'uso della forchetta e del tovagliolo. I suoi chefs fiorentini influenzarono la cucina francese, in particolare l'uso degli spinaci.

PIERRE FRANCOIS DE LA VARENNE (1615-78)

Fu l'autore del primo libro di cucina che conteneva oltre alle ricette anche i metodi di cottura in uso nelle cucine della nobiltà francese. Il suo libro LE VRAI CUISINIER FRANCAISE fu pubblicato nel 1651.

MARIE ANTOINE CAREME (1784-1833)

Divenne famoso come fondatore della grande cucina, ed è il responsabile nella classificazione delle tecniche culinarie. Esso ebbe una profonda influenza su ciò che più tardi Escoffier scrisse. Fu considerato come lo chef dei Re ed il Re degli chef.

JEAN ANSHELME BRILLAT SAVARIN (1755-1826)

Fu un politico francese e gourmet oltre che un moderno scrittore. Il suo capolavoro "LA FILOSOFIA DEL GUSTO" viene ancora oggi altamente considerato.

GEORGE AUGUSTE ESCOFFIER (1847-1935)

Fu uno chef, rinomato autore della GUIDA CULINARIA. Uno dei suoi maggiori meriti fu quello di codificare la cucina classica come tuttora noi la intendiamo. Altro suo significativo contributo fu la semplificazione dei menù classici, rispettando quei principi raccomandati da Careme. Esso suddivise inoltre la cucina in vari reparti chiamati PARTITE.

CHARLES RANHOFER

Fu il primo Americano chef del ristorante DELMONICO a divenire famoso, fu autore del libro "IL BUONGUSTAIO".

FERNAND POINT (1897-1955)

Fu lo chef gestore del ristorante la PIRAMIDE di Vienne (Francia) che dopo Escoffier mise le basi per un cambiamento di stile nel cucinare inventando la "NOUVELLE CUISINE".

PAUL BOCUSE -JEAN TROISGROS -ROGER VERGE' -MICHEL GUERARD

Discepoli di Point, denominati la banda Bocuse, furono gli innovatori e i popolarizzatori della "nouvelle cuisine".

ALCUNE FIGURE DI CHEFS CONTEMPORANEI

Sebbene in passato vi siano stati influenti e famosi chef" scrittori ed insegnanti, il numero di persone che detengono una posizione di preminenza in questo campo oggi è il più alto che mai. Ogni nazione ha i suoi chefs di grido; Paul Bocuse in Francia, Fredy Girardet in svizzera, i fratelli Roux in Inghilterra, Gualtiero Marchesi in Italia, André Soltner negli Usa.

TENDENZA ATTUALE

L'industria ristorativa, come tutto del resto, è soggetta a cambiamenti , gli stessi che agiscono sulla cultura, ciò è dovuto maggiormente al cambiamento delle condizioni economiche ed al mutamento degli stili di vita .

IL MUTAMENTO STRUTTURALE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie con due redditi e l'aumento del numero di professionisti scapoli, hanno causato la significativa crescita dell'industria ristorativa. Tali persone hanno maggiori disponibilità di reddito, ma poco tempo per cucinare, cosicchè essi mangiano sovente al ristorante. Questa circostanza ha anche stimolato l'aumento di locali che preparano il cibo da portare a casa.

I professionisti scapoli ed il sempre più crescente numero di pensionati hanno cambiato la demografia di questo paese drammaticamente e sebbene le necessità di questi due gruppi di persone non siano uguali, entrambi però cercano dall'industria della ristorazione un servizio che appaghi le loro particolari necessità; le istituzioni e le industrie che sono al servizio di codeste persone dovranno in continuazione adattarsi alle nuove necessità cercando di distinguere fra una moda ed una tendenza. poichè i capricci, le mode crescono e spariscono velocemente.

GLI CHEFS COME STAR

Un tempo il cucinare veniva considerato il lavoro meno amato, gli chef di oggi al contrario sono rispettati ed ammirati per le loro abilità artigianali ed artistiche, alcuni chef hanno ricevuto così tanto lustro che i loro nomi hanno fatto il giro del mondo. L'elevazione sociale di questa professione oggi più che mai attrae persone brillanti con talento aumentando ed aggiungendo sempre più alla professione la costante qualità.

L'AUMENTO DI CLIENTELA SOFISTICATA

La clientela dei nostri giorni è formata maggiormente da persone che hanno molto viaggiato, essi sono stati a lungo in contatto con cibi di altri paesi, rimanendo condizionati al punto di voler consumare gli stessi anche a casa loro. Il risultato è una crescita di ristoranti specializzati in cibi precedentemente sconosciuti. Questi consumatori hanno finito anche per condizionare il genere dei prodotti da coltivare o da importare.

La crescita dell'interesse del pubblico per i farinacei, legumi, pesci, vegetali, frutta, unita al desiderio di diminuire l'eccesso nel consumo di grassi animali, proteine e sodio, ha aiutato a popolarizzare la CUCINA DIETETICA oltre che far adottare dei cambiamenti fondamentali nella preparazione e presentazione dei cibi tradizionali, rivedendoli per ridurre o eliminare i grassi.

NUOVE SPECIALITA' ALIMENTARI

Lo sviluppo della ricerca ha dato un valido aiuto alla gastronomia, portando in continua crescita la produzione di prodotti alimentari. I tradizionali metodi di allevamento, sono cambiati, ottenendo vistosi vantaggi grazie alle nuove tecnologie ed attrezzature.

Si è potuto così perfezionare e migliorare la produzione e qualche volta creare nuovi frutti attraverso le ibridazioni. Al tempo stesso assistiamo ad un rinnovato interesse per la coltivazione o l'allevamento di alcuni prodotti tradizionalmente selvatici. esempio.: selvaggina, funghi ecc.

L'acquacultura (allevamento di pesci e crostacei) ha avuto un sviluppo notevole, poiché viene considerata come sorgente di cibo sano e di alta qualità, essendo utilizzate per l'allevamento acque non inquinate.

I fornitori di specialità propongono prodotti confezionati artigianalmente a mano secondo le vecchie tradizioni, trattasi esempio di formaggi, di carni affumicate, di pane; in tutti i casi il fattore dominante sta nella freschezza degli ingredienti, ritenuta oggi un punto essenziale della cucina contemporanea.

METODI DI ALLEVAMENTO PERFEZIONATI

I nuovi sistemi usati nell'allevare gli animali, hanno cambiato le caratteristiche delle carni, rendendole più magre, più tenere e più facilmente reperibili che in passato, specialmente per ciò che riguarda il pollame, i vitelli, gli agnelli.

L'ingegneria biologica è la risposta alla richiesta del pubblico di utilizzare meno possibile i conservanti chimici, creando un tipo di vegetale geneticamente modificato per resistere a certi tipi di malattie o pestilenze, riducendo drasticamente l'uso di fertilizzanti chimici, pesticidi, erbicidi. E' altresì possibile eliminare l'uso di prodotti chimici utilizzando dei concimi organici o simili composti.

L'uso dell'idrocultura nel giardinaggio praticata su vasta scala ci permette di ottenere un numero maggiore di raccolti di vari vegetali (insalate ecc) durante tutto il periodo dell'anno. Le radici delle piantine vengono piantate in un ricco e nutriente bagno d'acqua e vengono coltivate sotto particolari condizioni controllate accuratamente per massimizzare il raccolto e velocizzarne la crescita, portando i raccolti a maturazione senza riguardo alle condizioni del tempo o delle stagioni.

PRANZO E DIVERTIMENTO

Uscire per cenare è diventata una forma di divertimento ed i "ristoranti" sono così diventati una "meta" e non solo "posto" per consumare un pasto. Al posto di spendere una serata a teatro subito seguita da una tarda cena, o andare a ballare, preceduta da una cena leggera; indugiare sulla cena al ristorante è diventato il "clou" della serata.

OPPORTUNITA' DI CARRIERA

Vi sono molte opportunità di fare carriera nel settore ristorativo, essendo il settore in continua espansione vi è quindi una crescente necessità di personale capace di occupare le tradizionali posizioni previste dalla ristorazione.

IL SISTEMA DELLA BRIGATA DI CUCINA

L'uso della brigata in cucina fu istituito da Escoffier per rendere più agevole e per semplificare il lavoro nelle cucine degli alberghi, esso serve ad eliminare il caos causato quando non vi siano precise spartizioni di compiti, con questo sistema ogni partita ha un reparto in modo di fare un miglior uso dello spazio di lavoro, e responsabilità ben definite. Purtroppo per scarsità di personale preparato nel tempo si è dovuto modificare la brigata, l'introduzione di nuove attrezzature ha potuto alleviare alcuni dei problemi causati dalla mancanza di personale.

Lo chef è l'unico responsabile di tutta l'organizzazione (brigata) della cucina, incluso le ordinazioni. Esso dovrà controllare tutte le partite, pianificare i Menu, esso potrà inoltre venire definito: EXECUTIVE CHEF o semplicemente "Chef de Cuisine"

Lo **SOUS CHEF**" è il secondo in comando riceve gli ordini dallo chef. potrebbe essere chiamato a programmare il lavoro al posto dello chef ed aiutare eventualmente gli chefs di partita quando necessita. Nei posti piccoli questa posizione non è prevista. IL "**CAPO PARTITA**" viene considerato un capo-cuoco di linea e sovrintenderà alle seguenti partite:

SAUCIER

E' il responsabile di tutti i piatti sauté e della preparazione delle salse , questa posizione è considerata la più ambita. ma richiede molta capacità e responsabilità.

POISSONIER

E' il responsabile di tutti i piatti di pesce, sovente anche della macellazione del pesce, questo posto è qualche volta in parallelo o unito con la partita del Saucier.

ROTISSEUR

E' il responsabile di tutte le carni cotte in arrosto.

GRILLARDIN

E' il responsabile per tutti i cibi cotti alla griglia, questa partita potrà venire unita a quella del Rotisseur.

FRITURIER

E' il responsabile di tutti i cibi fritti, anche questa posizione potrà venire unita a quella del Rotisseur.

ENTREMETIER

E' il responsabile degli antipasti caldi, zuppe, legumi, farinacei, uova (in una grande brigata le zuppe vengono preparate dal **Potager** e i vegetali dal **Legumier**

TOURNANT

E' conosciuto anche con il nome di cuoco "Jolly", lavora individualmente e sostituisce il cuoco assente in tutte le partite.

GARDE MANGER

E' il responsabile per la preparazione dei piatti freddi, incluso le insalate, gli antipasti freddi, questa partita viene molto considerata e tenuta separata dalle altre partite della cucina.

BOUCHER

E' il responsabile della macellazione, separazione, pezzatura delle carni, volatili, ed in caso anche il pesce, il macellaio potrà. essere chiamato per "impannare" carni o pesci, sovente esso è considerato parte integrale del "Gard-manger.

PATISSIER

E' il responsabile per le preparazioni e cottura di pasticceria e dolci. Il pasticciere conduce il suo lavoro in un locale separato dalla zona della cucina, questa posizione può venire ulteriormente divisa nelle seguenti specializzazioni:

Confiseur Prepara canditi, caramelle, biscottini

Boulangier Prepara l'impasto e cuoce il pane e le pizze

Glacière Prepara tutti i dessert freddi e gelati
Decorateur Prepara i dolci speciali ed i monumenti da esposizione.

Oltre a quelle qui descritte ve ne sono altre di partite come:
Abayeur Colui che trasmette a voce alle varie partite le ordinazioni scritte sui buoni, sarà anche l'ultima persona a vedere i piatti prima che lasciano la cucina e quindi avrà anche la mansione di controllarli, a volte questa mansione viene svolta dal sotto chef.
Communard cuoco del personale.
Commis Giovane cuoco con poca esperienza, lavoro agli ordini dei capi-partita nei differenti settori.

LA BRIGATA DI SALA

L'altro tradizionale tipo di servizio dell'industria ristorativa viene classificato sotto il termine inglese in " FRONT OF THE HOUSE", la tradizionale scala gerarchica nella sala da pranzo è la seguente:

Maitre d'Hotel Meglio conosciuto negli USA come "Dining-room-manager", egli è la persona che detiene la responsabilità di tutte le operazioni che avvengono nella zona denominata "front of the house". Uno dei suoi più importanti compiti è quello di istruire il nuovo personale addetto al servizio, controlla e a volta gestisce la selezione dei vini, collabora con lo chef di cucina nella pianificazione dei menu, distribuisce i posti ai clienti in sala.

Caposervizio (Head waiter-chef de salle)

E' il responsabile nell'assegnare i servizi all'interno della sala ed al controllo, molto sovente questa posizione viene assorbita dal Maitre.

Capitano di rango (Captain-chef de carré)

E' colui che ha a che fare più direttamente con i clienti quando essi saranno seduti, il capitano ha il compito di spiegare il menu, rispondere alle domande, prendere le ordinazioni, preparare dei piatti alla fiamma, tranciare. Sommelier (Butler)

E' il responsabile sotto tutti gli aspetti del vino nella sala ristorante, incluso gli acquisti, prepara inoltre le carte dei vini, aiuta i clienti nella scelta dei vini.

Chef de rang (Waiter)

Ha la responsabilità del servizio dei tavoli a lui designati, provvedendo di far avere al cliente il cibo oltre che in maniera corretta anche nei tempi previsti.

Commis de rang (Busboy)

Queste persone hanno il compito di prendere il cibo ordinato, dalla cucina, sparecchiare i piatti delle vivande, riempire i bicchieri dell'acqua, riempire i cestini del pane, svuotare i portaceneri.

POSIZIONI NON TRADIZIONALI

In aggiunta alle varie qualificazioni della sala e della cucina vi sono una miriade di opportunità di lavoro meno tradizionali molti dei quali non coinvolgono nella preparazione o nel servizio del cibo.

Consulenti e specialisti del disegno

Lavorano al fianco dei gestori di ristoranti, spesso prima ancora che il locale venga aperto, lo assistono nello sviluppo del menù, presentano i vari disegni d'ambientazione della sala da pranzo, e pianificano le strutture ed il lavoro di cucina.

Rappresentanti di commercio

Persone ben informate che aiutano gli chef nella scelta dei prodotti necessari e consigliano prodotti nuovi e mostrano come usare giustamente le nuove attrezzature