



**bernardusdriesprong**

accent op élk talent

# De organisatie van een professionele keuken

NAAM: .....

KLAS: .....

DATUM: .....

**BGV**

# De medewerkers van een restaurant

---

Een restaurant wordt zelden gerund door slechts 1 persoon. Je kan onmogelijk je keuken runnen, gasten bedienen, afruimen, ...

Je hebt dus verschillende mensen nodig om een succesvol restaurant te hebben. Natuurlijk zijn er grote verschillen, naargelang welk restaurant je hebt. In een gastronomisch driesterren restaurant werken soms meer dan 30 koks. Terwijl er restaurants zijn die bewust kleinschaliger willen werken en misschien maar 4 mensen tewerkstellen.

De organisatie van een grote restaurantkeuken werd vastgelegd door August Escoffier (1846-1935). Hij was één van de eerste chef-koks die zijn keuken organiseerde volgens militaire precisie. Iedereen kreeg zijn eigen taak en moest die volgens perfectie uitvoeren. Zijn doel was om gerechten van een uitzonderlijk niveau op een zo vlot mogelijk manier bij de gast op tafel te krijgen.

Hij koos zelfs een term uit de militaire sector: namelijk "De brigade"

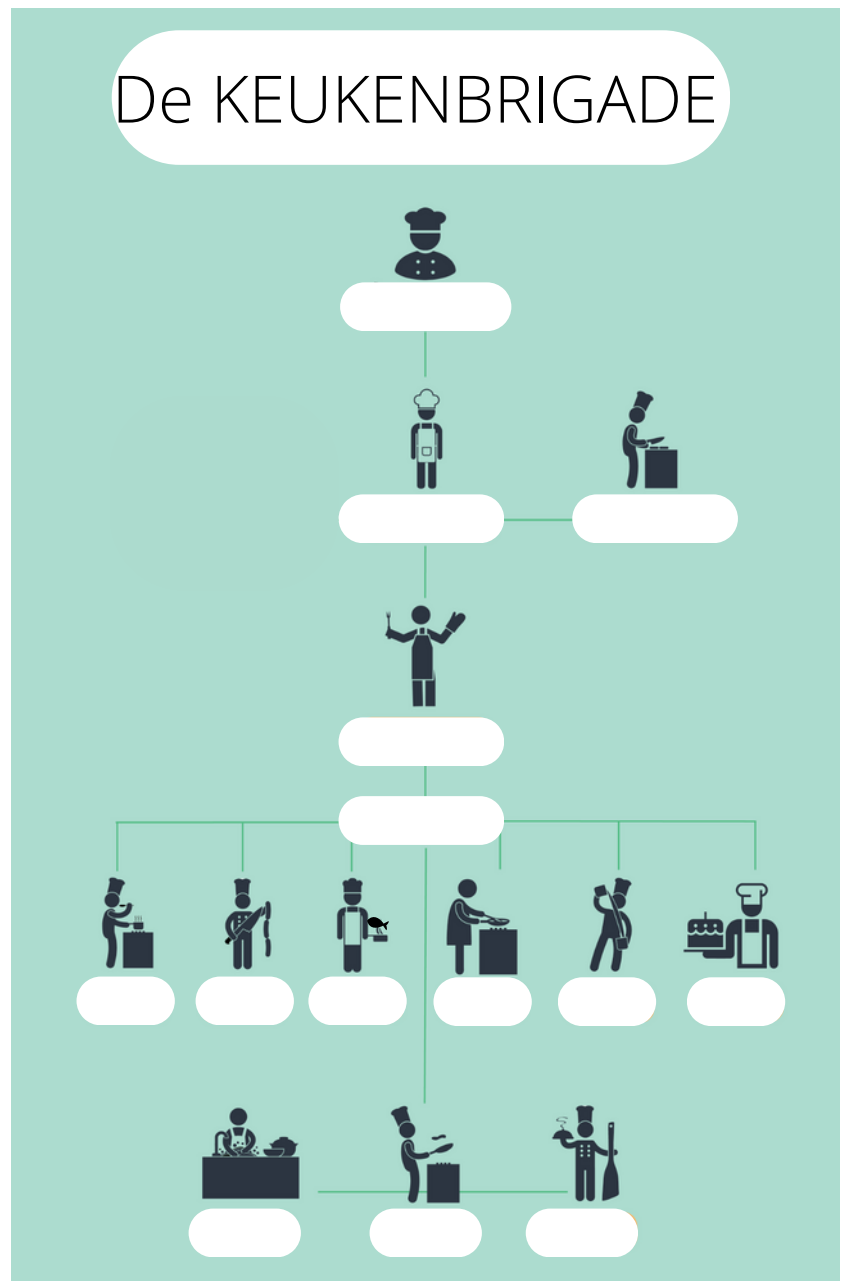


# De hiërarchie in de keukenbrigade

Een hiërarchie legt vast wie de baas van wie is, en wie er dus verantwoordelijk is voor wat. Probeer in onderstaand organigram de juiste nummers in te vullen en voor wat ze verantwoordelijk zijn. Kies uit:

- 1 **Chefs de Parti** Zijn verantwoordelijk voor een bepaalde specialisatie in de keuken. Chef over zijn afdeling
- 2 **Communard** Verzorgt de personeelsmaaltijden (in grote keukens)
- 3 **Sous- chef** Is de rechterhand van de chef-kok. Hij staat hem op alle vlakken bij en kan hem vervangen als hij afwezig is
- 4 **Executive chef** Is de manager van de keuken, hij is niet direct betrokken bij het koken zelf. Hij zorgt voor aanwervingen en opleidingen en bepaalt samen met de chef-kok de menu's
- 5 **Plongeur** Zorgt er voor dat alles proper wordt afgewassen en netjes weggezet voor de volgende service
- 6 **Commis** Junior chef - is een jonge kok die een eerste functie in de keuken heeft na behalen van zijn diploma
- 7 **Chef-kok** of Maitre de cuisine. Hij leidt de keuken en is verantwoordelijk voor de menuplanning, de inkoop van ingrediënten en de samenstelling van het menu. In chique restaurants heeft de chef de cuisine vaak een Michelin-ster.
- 8 **Stagiair** Jonge chef of chef die ervaring wil opdoen in verschillende restaurants. Hij blijft niet heel lang in het restaurant, maar komt iets specifiek leren

- A. Poissonnier: kok voor (warme) visgerechten
- B. Saucier: Kok voor sauzen
- C. Entremetier: Verantwoordelijk voor garnituren zoals aardappelen, groenten, pasta, ....
- D. Pâtissier: Verantwoordelijk voor gebak en desserts
- E. Garde Manger: Kok voor de koude keuken
- F. Rotisseur: Verantwoordelijke voor de vleesgerechten / Braadmeester



# Welke jobs spreken jou aan in de HORECA?

Surf naar de site van Horeca Forma, een Belgische organisatie die opleidingen en dergelijke voorziet voor iedereen die in de Horeca is tewerkgesteld.

<https://vlaanderen.horecaforma.be/werken-de-horeca/horecaberoepen>

## 1. Zaalberoepen

Noteer welke beroepen onder zaalberoepen vallen:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

Welk van deze beroepen spreekt jou wel/niet aan en waarom?

Wel: .....

Niet: .....

Een kelner heeft een financiële verantwoordelijkheid. Hoezo?

.....  
.....  
.....

Wat is een sommelier? .....

Wat is een Barista? .....

Wat is een Bartender? .....

Wat is een Maitre d'Hotel? .....

# Welke jobs spreken jou aan in de HORECA?

## 2. Keukenberoepen

Noteer welke beroepen onder keukenberoepen vallen:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....
- 9.....

Welk van deze beroepen spreekt jou wel/niet aan en waarom?

Wel: .....

Niet: .....

In welke van deze beroepen starten de meeste mensen.

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....

Wat moet een fastfoodmedewerker allemaal kunnen?

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....

# De inrichting van de keuken

De keuken is het hart van het restaurant. Alles moet er goed zijn afgesproken en moet vlot verlopen. Alle medewerkers hebben hun eigen werkplek. Het is niet de bedoeling dat iedereen zoals een kip zonder kop door elkaar gaat rennen.

In de meeste professionele keukens zijn er 4 grote zones.

**1. Productieruimte:** de ruimte waar wordt gekookt. Afhankelijk van de grootte van de keuken en wat er zoal op het menu staat zullen er verschillende zones zijn. Een restaurantkeuken zal meestal minimaal 2 zones hebben:

**a) Warme keuken.** Is de plaats waar warme gerechten worden klaargemaakt. Van hieruit vertrekken de gerechten naar de zaal waar de klanten zitten. Meestal is hiervoor een soort toog (=de passe) voorzien. De chef-kok zal er elk bord controleren op kwaliteit. Hij beslist of een bord wordt doorgegeven of terug moet naar de sous-chef die het klaarmaakte

**b) Koude keuken.** Hier wordt het grootste gedeelte van de koude gerechten klaargemaakt: hapjes, koude voorgerechten, eventueel desserts. Ook heel wat voorbereiding (mise-en-place) gebeurt hier.

**2. Opslagruimte:** Is de plaats waar keukenmateriaal, potten en pannen, ingrediënten en dergelijke worden bewaard. De meeste restaurants beschikken over een koel- en vriescel waar producten die koud bewaard moeten worden worden opgeslagen. Door al deze zaken in een aparte ruimte te bewaren, blijft de keuken overzichtelijk.

**3. Afwasruimte:** Wordt vaak ook 'de plonge' genoemd. De afwasser = de plongeur. Deze ruimte is meestal opgedeeld in verschillende zones: voorstorteren van de vuile vaat - wasgedeelte - ruimte voor propeere vaat.

**4. Office:** Is de plaats waar de bediening zijn gerief kan stockeren, denk maar aan borden, glazen, broodmandjes, koffietasjes, ....

Waar zijn de volgende foto's een voorbeeld van?



<https://www.flickr.com/photos/105250456@N06/10244122326/>



<https://www.flickr.com/photos/105250456@N06/10244122326/>

de passe

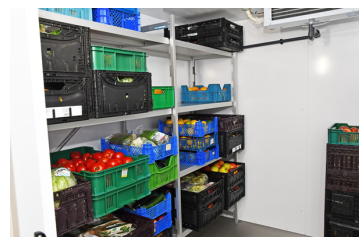
de koelcel

de koude keuken

de plonge



<https://www.flickr.com/photos/105250456@N06/10244122326/>



<https://www.flickr.com/photos/105250456@N06/10244122326/>