FRANSIZ MUTFAĞININ AŞÇILARI

Necip Usta

EXECUTİVE CHEF (Ekzekütiv şef aşçı)
Büyük mutfakları idare eden şef aşçıya executive chef denir. Muhakkak ki su şefi bulunur. Mecbur olmadıkça bilfiil çalışmaz. Organize ve kontrol eder. Aşağıdaki şef aşçıda izah ettiklerimi takip eder ve yaptırır.

CHEF DE CUISINE (Şef Aşçı)
Mutfakta çalıştıracağı insanları seçer. Onların çalışma programlarını ayarlar. En iyi şekilde yetişmeleri sağlar. Yemek listelerini hazırlar. Satış ve alış fiyatlarını kontrol eder. Mutfağın ihtiyacı olan bütün malzemeyi satın alındığında en iyi kalite olması için kontrol eder. Mutfak personelinin günlük çalışma programlarını, haftalık ve senelik izin programlarını hazırlar, takip eder. Yemek saatlerinde müşteriye giden yemekleri kontrol eder. Mutfağın randımanını arttırmak için yeni fikirler bulur. Ekonomiyi, en iyi kalite malzemeyi yerli yerinde kullandırarak yapar.

SOUS CHEF
Şef aşçının muavinidir. Şef aşçının izinli olduğu zaman yerine bakar. Mutfakta çalışan bütün personelin randımanlı çalışmalarını sağlar ve kontrol eder. Çırakların iyi yetişmesini sağlar. Servis zamanı mutfağa gelen yemek siparişlerini alır alâkalı kısımlara anons eder, hazırlattırır. Diğer deyimle aboyorlük yapar ve müşteriye giden yemekleri kontrol eder. Mutfağın ihtiyaçları olan siparişleri alâkalı kısımlardan alır takip eder, şefle görüşür ve sipariş eder.

CHEF SAUCİER
Su şef bulunmadığı zaman su şefin vazifelerini yapar. Bütün sıcak sosları hazırlar veya kontrol ederek hazırlattırır. Her çeşit deniz mahsullerini, av etlerini, kümes hayvanlarını sıcak olarak ne çeşitleri mevcutsa sipariş edildiği şekilde menü için veya a la kart için, haşlama, meunier, tava, soslu v.s. olarak hazırlar ve nezaret ederek hazırlattırır.

CHEF ENTREMETİER
Çorba ve konsomeleri yapar. Patates frit ve cips hariç her türlü sıcak sebze, ve patates çeşitlerini, ıspanak yaprağı, havuç glace, taze fasulye v.s. gib haşlama, sote ve breze sebzeleri, makarna, erişte, pilav v.s. gibi hamur işlerini hazırlar ve hazırlattırır.

GARDE MANGER (Soğuk Büfe şefi)
Bütün etlerin, kümes hayvanlarının, av etlerinin ve balıkların temizlenmesi, porsiyonlanarak sıcak mutfağa tevzii. Pate, genel, terrin harçlarını ve bütün soğuk hazırlıkları. Soğuk büfe için dekorları. göze ve miğdeye hitap edecek şekilde soğuk yemekleri. margarinden ve buzdan heykelleri hazırlar ve hazırlattırır.

CHEF PATÎSSİER (Pastacı)
Her çeşit pasta, bisküit, dondurma çeşitlerini hazırlar. sıcak ve soğuk desertleri yapar ve yaptırır. Mutfakla işbirliği yaparak pate, ravioli, föyöte ve benzeri hamurları hazırlar ve hazırlattırır.

CHEF ROTİSSEUR (Şef Rotisör)
Her çeşit etleri ve kümes hayvanlarını roti, braise olarak hazırlar. Et veya balık her çeşit ızgaraları ve bol yağda kızaran patates frit ve cipsi ve benzeri şeyleri hazırlar ve hazırlattırır.

CHEF HORSD D'OEUVRİER (İştah açıcılar şefi)
Her çeşit iştah açıcıları, bütün soğuk hazırlıkları, salataları ve soğuk sosları hazırlar ve hazırlattırır.

CHEF DE GARDE
Aşçıların istirahat saatlerinde çalışır ve aşçıların paydos etmesine yakın işbaşı yaparak mutfak kapanıncaya kadar çalışır. Nöbetçi ahçılık yapar.

CHEF TOURNANT
Mutfakta hafta izinlerini, ve senelik izinlerini kullanan ve istirahat alan aşçıların yerlerine çalışır.

EOUCHER (Kasap)
Şef Gard Manje'ye bağlı bütün etlerin temizlenmesi, muhafazası, porsiyonlanması, sosis çeşitleri, yapımı, kuru ve sulu tuzlama ile yapılan füme çeşitlerini hazırlar ve yapar.

CUİSİNİER DU BREAKFAST (Sabah kahvaltısı aşçısı)

Sabah kahvaltılarına, yumurta çeşitlerini serial pen-kek çeşitlerini yapar.

GRİLLARDİN (Izgaracı)
Şef Rotisör'e bağlı ızgaraları ve çevirmeleri yapar.

POİSSONİER (Balıkçı)
Şef Garde manje'ye bağlı olarak balıkları temizler, porsiyonlar şef garde manje'nin göstereceği işleri yapar.

REGİMİER
Büyük teşkilâtlarda, bilhassa büyük dağ otellerinde pehriz yemeği pişirir.

CUİSİNİER DU PERSONEL (Personel aşçısı)
Bir çok yerlerde (communard) ismi ile anılır. Personel yemeği pişirir.

GLACİER (Dondurmacı)
Şef pastacının emrinde her çeşit dondurma çeşitlerini hazırlar.

BOULANGER (Ekmekçi)
Sabah kahvaltısı için Brioş, Kruasan, Deniş pasta çeşitlerini ve her türlü ekmek çeşitlerini yapar.

COMMİS DE CUİSİNE (Aşçı yardımcısı)
Fransız mutfağında bir kısmı idare eden aşçı ya şef do parti denir. Şef sosye, şef rotisör v.s. gibi. Bunların haricinde çalışan aşçılara da commis de cuisine denir. Yardımcı aşçı.

APPRENTI
Mesleğe yeni intisap eden öğrenci aşçı çırağıdır. Avrupa'da çıraklık mecburi öğrenciliktir. 3,5 senelik çıraklıktan sonra imtihan neticesi kazanırsa aşçı yardımcılığı yapmağa hak kazanır. Kazanmazsa 3 ay daha kendini hazırlar ve tekrar imtihana girer. Kazandığı takdirde aşçı yardımcısı olur.

RESTAURATEUR
Sosyer'de saydığım soslar hariç a la minüt yemekler ve spesialiteler yapan aşçı .

POTAGER (Çorbacı)
Çorba pişiren aşçı .

ABOYEUR
Restorandan gelen siparişleri mutfağa sipariş eden, anons eden.

© lezzetler.com tarif no:25103 • adı:Fransız Mutfağının Aşçıları • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:02