

Aline Elizabeth da Silva MIRANDA

Larissa de OLIVEIRA

Lucas Dominato de OLIVEIRA

A IMPORTÂNCIA DAS BRIGADAS DE COZINHA NOS ESTABELECIMENTOS GASTRONÔMICOS

Palavras-chave: Brigadas de cozinha; Gastronomia; Escoffier; Cargos hierárquicos.

INTRODUÇÃO

Brigada de cozinha é um sistema de setorização que busca padronizar, melhorar e apresentar novas formas de organizar e uniformizar a maneira com que as cozinhas profissionais trabalham e executam suas tarefas. Cada colaborador sabe exatamente o que precisa ser feito e os detalhes na execução da tarefa (CALADO, 2015).

O idealizador do sistema de brigadas foi Auguste Escoffier, *chef* francês responsável pelo gerenciamento da cozinha de um dos hotéis mais sofisticados do mundo (SOUZA *et al.*, 2019). Escoffier ainda hoje é um modelo de cozinheiro e influencia profissionais envolvidos com a gastronomia (CHESSER; CULLEN, 2016).

O presente trabalho teve como objetivo investigar a importância das brigadas de cozinha nos estabelecimentos gastronômicos.

METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento bibliográfico em maio de 2021. Bases consultadas: Periódicos CAPES, Google Acadêmico e biblioteca *on-line*. Para a busca, foram utilizadas as seguintes palavras-chave: brigada de cozinha, gastronomia e Escoffier, combinadas por meio de operadores booleanos AND e OR. Os critérios de inclusão adotados foram textos de artigos científicos e livros, ambos em língua portuguesa.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Georges Auguste Escoffier (1847-1935) foi o criador do sistema nomeado “brigadas

de cozinha” que se baseia na submissão de cargos hierárquicos. A criação desse sistema se deu pela necessidade de organização e uniformização do serviço oferecido, a fim de se obter melhor resultado, principalmente na abreviação do tempo de preparação dos pratos e na maneira em que os colaboradores efetuam suas tarefas (FRANCO, 2010).

Considerado por muitos o pai da cozinha moderna, Escoffier foi o responsável pela distribuição de cargos na cozinha clássica utilizados até hoje. De acordo com Calado (2015, p. 1), “Escoffier reorganizou a cozinha profissional, resultado de um processo de delimitação severa dos espaços de trabalho e dos cargos”, teve papel de relevância na organização das cozinhas clássicas. Para Gisslen (2011):

Escoffier rejeitou o que ele chamou de ‘confusão generalizada’ dos antigos *menus*, nos quais a grande quantidade parecia ser o fator mais importante. Em vez disso, ele buscou ordem e diversidade e enfatizou a cuidadosa seleção de um ou dois pratos por curso, pratos os quais seguiam um ao outro harmoniosamente e deleitavam o paladar com sua delicadeza e simplicidade (GISSLEN, 2011).

Esse sistema de cargos propõe a distribuição de padrão de tempo e de produção, tornando mais simples o trabalho, com a presença de técnicas mais avançadas e ambiente mais produtivo, organizado e eficiente. Portanto, serviu para eliminar o caos e a duplicação de esforços que poderiam ocorrer se os empregados não tivessem as responsabilidades bem definidas. Em operações menores, o sistema clássico pode ser abreviado, e as responsabilidades são organizadas de modo a utilizar o espaço e os talentos da melhor maneira possível (CALADO, 2015).

Entre suas modificações na organização da cozinha profissional está a divisão do trabalho, dividindo a cozinha em cinco setores principais e interdependentes: o *garde-manger*, responsável pelos pratos frios e pelo suprimento de toda a cozinha, o *entremettier*, responsável pela preparação de sopas, legumes e sobremesas, o *rôtisseur*, encarregado dos assados, dos pratos grelhados e fritos, o setor do *saucier*, responsável pelos molhos, e o do *pâtissier*, responsável pelo preparo da pastelaria necessária aos vários setores da cozinha (CALADO, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Escoffier promoveu relevante mudança na cozinha profissional tornando-a mais funcional e menos suscetível aos erros. Pode-se verificar os ganhos com a adoção do sistema de brigadas e suas respectivas regras. Os aspectos mais relevantes observados com a aplicação do sistema são: a divisão da cozinha em grandes áreas (setorização), facilitando a gestão do serviço; e a delimitação da função e das responsabilidades de cada indivíduo que sabe qual papel desempenhar em sua unidade de trabalho, favorecendo a administração do espaço e das pessoas pelo *chef* de cozinha.

REFERÊNCIAS

CALADO, Bruno Vincenzo Corecco. O papel da brigada na setorização de uma cozinha profissional e suas influências na organização moderna dos restaurantes e na formação acadêmica. *In: VII Encontro de Práticas Docentes*, 2015, Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2015.

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em serviços de alimentação**: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. 5. ed. Barueri: Manole, 2016.

FRANCO, Arioaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. p. 172.

GISSLEN, Wayne. **Professional Cooking**. Hoboken: John Wiley & Sons, 2011.

SOUZA, Anderson Santana; FERRACINI, Dafne Adélia; MAGALHÃES, Elissa França Ferreira; PINTO, Henrique Ramansini; COSTA, Luana Aparecida da Silva. **Habilidades básicas em cozinha**. Porto Alegre: SAGAH, 2019.