

Cuisinier

Le chef et la brigade

Dans tous les restaurants, le chef de cuisine est à la tête d'une **brigade**. Il décide des aliments à acheter, des menus à préparer au prix décidé. Il choisit aussi les personnes qui travaillent avec lui :

- cuisiniers qui préparent les plats ;
- **commis** qui épluchent les légumes, rangent la nourriture...
- plongeurs qui font la vaisselle.

Les habits

En général, tous les cuisiniers sont habillés en blanc : tablier, gilet, pantalon, toque... La toque est souvent en papier. Elle évite aux cheveux du cuisinier de tomber dans la nourriture. Parfois, le chef cuisinier porte un gilet d'une couleur différente (noir, bleu...) pour **se distinguer** des autres cuisiniers.

Le matériel

Couteaux, casseroles et planches à découper sont les outils indispensables du cuisinier.

Dans une cuisine de restaurant, le mobilier (tables, fours, éviers...) est en **inox**. Il est très facile de le nettoyer avec une éponge.

Et dans une cuisine, tout doit être propre !

Dico

Brigade (ici) :
groupe de cuisiniers qui travaillent dans un restaurant.

Commis :
employé chargé de ranger, d'éplucher les légumes...

Se distinguer :
être différent.

Inox :
acier qui ne rouille pas.

