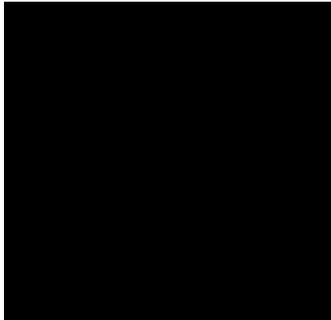


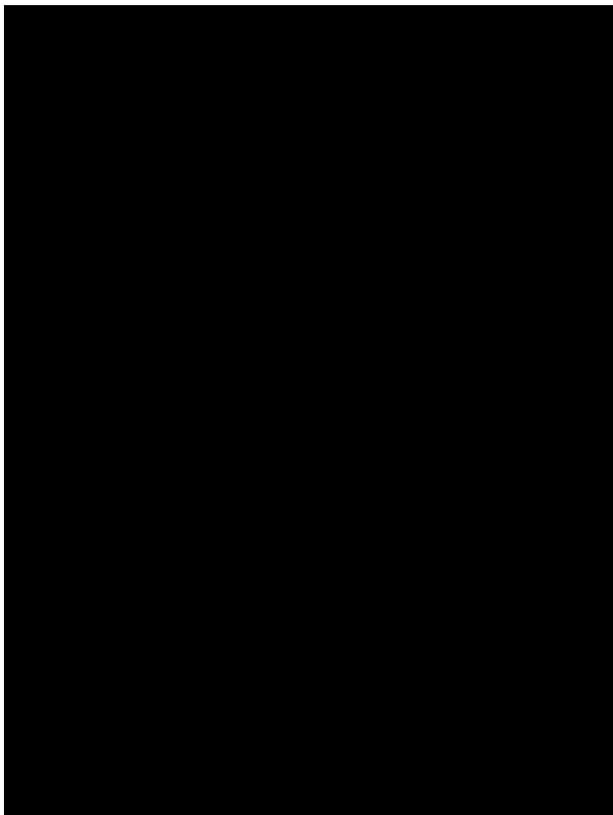
Caro editore, che differenze c'è tra uno chef ed un cuoco

Categoria : **DIALOGO CON L'EDITORE**

Pubblicato da [Giuseppe Piccolo](#) in 19/10/2013



Uno chef, vocabolo francese usato per indicare il capo o comandante, è in italiano una figura professionale della ristorazione responsabile della cucina. Cuoco incaricato della creazione del menu, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione, sceglie e forma il personale necessario a costituire una valida brigata di cucina che lo supporti.



Differenza tra Chef e Cuoco

Un cuoco è una persona che cucina, normalmente in ambienti ristorativi o come cuoco personale di una famiglia o a domicilio di privati che lo chiamano al bisogno. Un cuoco in qualche caso crea anche qualche piatto, usa le attrezzature, impiatta e qualche volta coordina piccole brigate di cucina.

Un chef, che a dispetto di ciò che molti pensano non è un cuoco più bravo a cucinare, è una persona, invece, che gestisce la cucina ed il personale impiegato (quindi cuochi e brigate). Lo chef crea i menu, controlla i costi e fissa i prezzi col titolare, seleziona i fornitori, coordina le attività in cucina, fissa i criteri e la pianificazione.

In pratica, lo chef è la persona responsabile, che in un'azienda di altro tipo chiameremmo il capufficio. Ovviamente vi sono chef a vari livelli, in funzione della complessità della struttura del ristorante.

Proprio per questo motivo è difficile trovare bravi chef. Spesso si trovano bravissimi cuochi, che però sono bravi ai fornelli, ma non amano troppo coordinare, far conti, gestire banche, ecc.

Responsabilità e rischi del mestiere

Uno chef è il capo della brigata di cucina che dirige il personale dei cuochi (capipartita), dei panettieri, dei macellai e di tutti coloro che sono in altri modi addetti alla preparazione degli alimenti.

Gli chef, oltre a progettare il menu, determinano il prezzo di un piatto e quanto costerà la sua preparazione, si occupa dei turni del personale, rapporta con il maître, si occupa delle spese lavora con i commis

I cuochi e gli chef stanno in piedi tutto il giorno mentre lavorano e durante i pasti devono lavorare sotto grande pressione. Affrontano alcuni rischi del mestiere come i tagli e le ustioni e possono essere esposti ai fumi degli olii bruciati, a polveri alimentari e vapori e agli sbalzi di temperatura.

La formazione professionale

Quasi tutte le imprese che preparano grandi quantità di cibo, quali ad esempio ristoranti ed hotel, assumono uno chef per supervisionare l'andamento della cottura.

Gli chef sono solitamente addestrati tramite un sistema di apprendistato, nel quale dall'inizio della loro carriera compiono numerose mansioni, tutte finalizzate alla preparazione di alimenti, fino a quando finalmente non hanno guadagnato l'esperienza necessaria per diventare uno chef.

Uno chef apprendista, per distinguerlo da uno esperto, è solitamente appellato con il nome di "chef-commis". Inoltre, vi sono scuole culinarie per la formazione di chef situate nei principali centri di cuisine del mondo, quali Parigi, San Francisco, New York e Tokyo. Gli apprendisti freschi di laurea sono impiegati spesso dal ristorante in cui hanno completato gli studi. Ci sono inoltre programmi in alcune scuole superiori e in università, disponibili per cuochi e chef.

Tipi di chef

La parola chef è una forma ridotta di chef de cuisine (letteralmente, "capo-cucina"). In francese, il termine chef è usato generalmente nel senso di padrone o direttore, fatto che crea spesso qualche confusione.

Più o meno accade lo stesso circa il sous-chef: significa solitamente che lo chef in questione è al secondo posto nella brigata della cucina, ad esempio l'assistente esecutivo diretto dello chef capo, ma nelle grandi imprese in paesi anglofoni, il titolo può essere fornito a parecchi chef ausiliari, ovvero si può incontrare una gerarchia interna al titolo di sous chef, articolata nelle figure del sous chef tout court, del sous chef senior e del sous chef junior, i quali sono alle dipendenze del head chef e responsabili del lavoro svolto dai subordinati chefs de partie e demi chefs.

Cuoco: *Chi per professione cucina in case, ristoranti, alberghi ecc. chiunque si occupi di cucinare in famiglia.*

Chef: *Capo, in partic. capo cuoco, anche con riferimento a donna*