

Objectifs :

- L'utilité de la tenue professionnelle.
- Comment porter une tenue professionnelle ?

THEME : La tenue professionnelle
(Pour aller plus loin...)

Quelques notions d'histoire

Origines de la toque

En réalité, les premières traces de ce qui ressemble à la toque de chef remontent à l'Antiquité.

Au Moyen Âge, les chefs cuisiniers portaient une coiffe similaire, connue sous le nom de "chaperon". Ce chapeau, typique de l'époque, était porté par tous les travailleurs manuels, y compris les cuisiniers. Les travailleurs en général portaient des coiffes pour se protéger les cheveux et garder la tête au chaud.

La toque au cours de l'Histoire

Au 19ème siècle, le célèbre chef français Marie-Antoine Carême (1783-1833), considéré comme le "roi des chefs et le chef des rois", a popularisé l'usage de la toque dans la cuisine professionnelle. Il a **introduit une toque haute et blanche**, arguant que la couleur symbolisait la propreté en cuisine, tandis que la hauteur représentait l'expertise et le rang du chef.

Le chef cuisinier Auguste Escoffier (1846-1935) a poursuivi cette tradition, solidifiant ainsi son statut comme **élément fondamental de l'uniforme du chef**.

Escoffier a également apporté des changements à la brigade de cuisine, un système hiérarchique de rôles en cuisine, qui inclut le port de la toque. Dans ce système, la hauteur de la toque indique souvent le rang du chef. Le chef de cuisine porte la plus haute, tandis que les sous-chefs et les chefs de partie portent des toques cuisine plus courtes.

La toque aujourd'hui

La toque est devenue un symbole universel de la profession de chef dans les années qui ont suivi, et son design n'a que peu changé. Aujourd'hui, la toque demeure un symbole de l'autorité et du professionnalisme du chef. **Sa hauteur et sa couleur peuvent varier selon le rang et l'expérience du chef**

Anecdote

La tradition veut que le nombre de plis dans la toque représente le nombre de façons dont un chef sait préparer les œufs, une compétence de base dans la cuisine française. Bien que cela ne soit pas toujours vrai de nos jours, l'idée derrière cette tradition est que la toque symbolise l'expertise et la polyvalence d'un chef.

Le métier de cuisinier

Du produit au plat

Le chef cuisinier choisit les produits en fonction des recettes qu'il souhaite réaliser et vérifie leur qualité lorsque la commande arrive. Il élabore le menu, les recettes et les fiches techniques qui serviront à son équipe lors de la préparation des plats. Selon son lieu d'exercice, il crée tout à partir de produits bruts ou se contente d'assembler les plats avec des surgelés, du sous-vide, des fonds de sauce, etc. qu'il aura préparés à l'avance ou achetés déjà préparés.

Une organisation sans faille

Dans les grands restaurants, le chef dirige et accompagne l'ensemble des personnels en cuisine. Il est assisté d'un second et d'un ou plusieurs chefs de partie pour les poissons, les viandes, etc. Il organise leurs tâches et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il dresse les plats et les envoie en salle après avoir vérifié chaque assiette. Dans un petit établissement, il travaille souvent seul, parfois avec l'aide d'un commis ou d'un apprenti qu'il supervise et forme.

Lourde responsabilité

Le cuisinier a l'œil sur tout : les cuissons en cours, le dressage des assiettes, les stocks, mais aussi sur le travail de ses équipiers. Il est responsable de la qualité des plats servis et donc de la renommée de son établissement. Rien ne doit échapper à sa vigilance !